UNOLD®

STANDMIXER



Bedienungsanleitung

Modell 8865

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 8865
Stand: Juli 2012 /nd

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

EINZELTEILE



EINZELTEILE

1 D Messbecher
GB Measuring jug
F Gobelet gradué
NL Maatbeker
I Misurino
E Vaso de medida
CZ Odměrka
PL Miarka

2 D Deckel
GB Lid
F Couvercle
NL Deksel
I Coperchio
E Tapa
CZ Poklice
PL Pokrywę

3 D Glasgefäß
GB Glass jug
F Recipient de verre
NL Mixerbeker
I Recipiente in vetro
E Vaso de cristal
CZ Skleněná nádoba
PL Naczynie szklane

4 D Dichtungsring
GB Sealing Ring
F Joint de fermeture
NL Dichtingsring
I Guarnizione
E Arandela
CZ Těsnicí kroužek
PL Uszczelkę

5 D Kreuzmesser
GB Cutting blade
F Couteau-étoile
NL Kruismes
I Coltello a croce
E Aspas
CZ Křížový nůž
PL Nož siekającego

6 D Unterteil Mixbehälter
GB Jug base
F Base du réservoir
NL Onderstuk mixerbeker
I Base del recipiente
E Parte inferior del recipiente
CZ Spodní část nádoby mixéru
PL Podstawie zbiornika miksera

7 D Motorblock
GB Motor block
F Bloc moteur
NL Motorblok
I Blocco motore
E Bloque motor
CZ Blok motoru
PL Blik silnika

8 D Momentschalter
GB Quick break switch
F Interrupteur instantané
NL Momentschakelaar
I Interruttore a impulsi
E Interruptor de detención rápida
CZ Impulzní spínač
PL Włącznik chwilowy

9 D Kippschalter HOCH/AUS/NIEDRIG
GB Toggle switch HIGH/OFF/LOW
F Interrupteur à bascule
NL Schakelaar HOOG/UIT/LAAG
I Interruttore livello velocità ALTO/SPENTO/BASSO
E Interruptor de palanca MÁX./OFF/MÍN
CZ Páčkový přepínač VYS./VYP./NÍZ.
PL Przełącznik

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 8865

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Motorblock:	Edelstahl, gebürstet / Kunststoff, schwarz
Behälter:	Glas, komplett zerlegbar
Deckel:	Kunststoff
Messer:	Edelstahl
Inhalt:	Ca. 1,5 Liter
Größe B/T/H:	Ca. 21,0 x 20,5 x 39,5 cm
Gewicht:	Ca. 3,1 kg
Zuleitung:	Ca. 110 cm
Kurzbetriebszeit:	Ca. 5 Minuten
Ausstattung:	Bajonettverschluss mit Sicherheitsschalter Momentschalter Zwei Geschwindigkeitsstufen Eiscrushfunktion Edelstahlmesser mit 6 Schneidblättern Glasbehälter spülmaschinengeeignet







Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Den Stecker nie an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
8. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn Kinder in der Nähe sind und nicht von Kindern bedienen lassen.
9. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
   - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
10. Benutzen Sie das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche. Benutzen Sie das Gerät nie auf oder neben heißen Oberflächen.
11. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder über die Aufstell- und Arbeitsfläche herunter hängt, da dies zu Unfällen führen kann.
12. Stecker und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
13. Tauchen Sie den Motorblock, die Zuleitung und den Stecker keinesfalls in Wasser. Es besteht Kurzschlussgefahr.
14. Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden.
15. Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters darauf, dass dieser fest sitzt.
16. Lassen Sie das Gerät nie mit leerem Mixbehälter laufen.
17. Vergewissern Sie sich bei Verwendung des Mixers, dass der Deckel fest geschlossen ist.

18. Halten Sie keine Werkzeuge, Besteckteile oder Finger in den laufenden Mixer: Verletzungsgefahr!
19. Das Gerät ist zum Verarbeiten von Lebensmitteln bestimmt.
20. Die maximale Füllmenge von 1,5 Litern nicht überschreiten.
21. Beim Verarbeiten warmer Zutaten unbedingt den Deckel mit der Hand auf dem Gerät festhalten, da sich sonst der Deckel lösen kann und evtl. das Mixgut herausspritzt.
22. Achten Sie darauf, extreme Temperaturunterschiede bei den einzufüllenden Zutaten zu vermeiden. Das Glas des Behälters könnte sonst beschädigt werden.
23. Das Gerät ist nicht zur Dauerbenutzung vorgesehen. Lassen Sie es nach einer Betriebszeit von ca. 5 Minuten vor dem Wiedereinschalten einige Minuten abkühlen.
24. Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie bewegliche Teile abnehmen.
25. Bei Nichtbenutzung sowie vor dem Zusammenbauen/Zerlegen und vor dem Reinigen immer zuerst den Netzstecker ziehen!
26. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
27. Verwenden Sie das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller.
28. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



VORSICHT!
Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Seien Sie daher beim Zusammenbauen, Auseinandernehmen und Reinigen sehr vorsichtig.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN



WICHTIG:
Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter versehen. Es lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbecher aufgesetzt ist. Sollte sich das Gerät einmal auch ohne den aufgesetzten Mixbecher einschalten lassen, senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung an unseren Kundendienst ein.
Keine Werkzeuge, Besteckteile oder Finger in den laufenden Mixer halten – Verletzungsgefahr!

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes sorgfältig reinigen (siehe Kapitel “Reinigung”).
3. Wickeln Sie die erforderliche Kabellänge ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

Zusammenbau des Mixbehälters

4. Legen Sie den Dichtungsring (4) auf den Innenrand des Kreuzmessers (5).
5. Setzen Sie das Kreuzmesser mit dem Dichtring in das Unterteil des Mixbehälters (6) ein.
6. Setzen Sie den Glasbehälter (3) auf das Unterteil und drehen Sie das Unterteil (6) im Uhrzeigersinn fest.
7. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter.
8. ACHTUNG:
   Maximale Füllmenge von 1,5 Litern nicht überschreiten!
9. Drücken Sie dann den Deckel (2) auf den Glasbehälter.
10. Schrauben Sie nun den Messbecher (1) im Uhrzeigersinn in die Öffnung.

Einsetzen des Mixbehälters

11. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter sich in der Stellung AUS/OFF befindet.
12. Setzen Sie den zusammengebauten Mixbehälter fest auf den Motorblock (7), bis dieser einrastet.

BEDIENEN

1. Schalten Sie den Motor ein:
   STUFE LOW/NIEDRIG:
   für flüssige Zutaten

   STUFE HIGH/HOCH
   für feste Zutaten
   zum Mixen von festen mit flüssigen Zutaten

   STUFE P = Momentschalter
   zum Zerkleinern von Eiswürfeln
   zum kurzen, kraftvollen Mixen
2. Der Momentschalter rastet nicht ein. Er muss während der Betriebsdauer dauerhaft gedrückt werden. Bitte verwenden Sie den Momentschalter nur in Intervallen von 5 bis 10 Sekunden.
3. Nach Gebrauch den Schalter auf AUS/OFF stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
4. Den Mixbehälter zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen und gerade nach oben abnehmen.
5. Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Mixbecher.
6. Größere Mengen bitte aufteilen und nacheinander verarbeiten.
7. Feste Zutaten wie Käse oder Gemüse vor dem Zufügen in kleine Stücke schneiden.
8. Sofern im Rezept nichts anderes vorgesehen ist, immer zuerst die Flüssigkeit und dann die festen Bestandteile einfüllen. Durch die Flüssigkeit kann die Masse schneller und auf niedrigerer Stufe verarbeitet werden.
9. Wir empfehlen, in kurzen Intervallen von 5 bis 30 Sekunden zu mixen und dann die Konsistenz zu prüfen.
10. Mixer nicht längere Zeit ohne Unterbrechung laufen lassen (max. 5 Minuten). Danach muss sich das Gerät ca. 5 bis 10 Minuten abkühlen.
11. Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben. Deckel während des Betriebs mit der Hand auf den Behälter drücken.
12. Flüssigkeit oder sonstige Zutaten können durch die Öffnung im Deckel zugegeben werden. Bitte Vorsicht beim Einfüllen: bei laufendem Gerät kann Flüssigkeit aus der Öffnung spritzen.
13. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verarbeitung heißer Zutaten.
14. Beim Verarbeiten warmer Zutaten unbedingt den Deckel mit der Hand auf dem Gerät festhalten, da sich sonst der Deckel lösen kann und evtl. das Mixgut herausspritzt.
15. Beim Zerkleinern von festen Zutaten empfehlen wir die mehrmalige Benutzung des Momentschalters, da sich das Messer im Dauerbetrieb eventuell durch die Zutaten festsetzen könnte.
16. Mixaufsatz erst dann vom Motorblock abnehmen, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Eis crushen

17. Sie können die Eiswürfel direkt zerkleinern. Etwas schneller geht es, wenn Sie zuerst etwas Wasser in den Mixbehälter geben und erst dann die Eiswürfel zufügen.
18. Eiswürfel in den Becher geben oder während des Betriebs durch die Einfüllöffnung in den Becher geben.
19. Mehrmals kurz auf den Momentschalter drücken, bis das Eis wunschgemäß zerkleinert ist.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.**
2. Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel oder Putzschwämme, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
3. Der Motorblock darf nicht in Wasser eingetaucht werden. Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Motorblock gelangen kann.
4. Entleeren Sie den Mixbehälter vollständig vor dem Reinigen.
5. Mit Hilfe des Momentschalter lassen sich der Behälter und das Messer einfach reinigen. Geben Sie etwas warmes Wasser und einige Tropfen Geschirrspülmittel in den Behälter und drücken Sie kurz den Momentschalter. Mit klarem Wasser ausspülen.
6. Alternativ können Sie den Mixbehälter auch zum Reinigen zerlegen.

7. Schrauben Sie dann das Unterteil ab (in umgekehrter Reihenfolge wie unter Punkt „Zusammenbau des Mixbehälters“ beschrieben).
8. Alle abnehmbaren Teile des Mixbehälters können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Das Glasgefäß kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
9. **VORSICHT!**
   Bitte Vorsicht beim Reinigen des Kreuzmessers, die Schneiden sind sehr scharf.
10. Hartnäckige Gerüche von Zwiebeln oder Knoblauch evtl. mit Zitronensaft entfernen.
11. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie diese zusammenbauen und den Aufsatz wieder auf das Gerät setzen.

REZEPTE

Tropencocktail
2 Orangen und 1 Papaya in Stücke schneiden, mixen, durch die Deckelöffnung 3 Eiswürfel und 1 EL Kokossirup zugießen, nochmals mixen, in ein Glas füllen und servieren.

KiBa-Cocktail
200 g entsteinte Sauerkirschen, 1 Banane und 3 Eiswürfel mixen, in ein Glas füllen.

Erdbeermilch
100 g Erdbeeren, ¼ l kalte Milch, 1 Eiswürfel mixen und in Gläser füllen.
TIPP: Statt Erdbeeren können Sie auch andere Beeren oder Früchte verwenden, z. B. Bananen.

Erdbeermilchshake
2 Kugeln Vanilleeis, 100 g Erdbeeren, 1/8 l kalte Milch mixen und in Gläser füllen.

Schokomilchshake
2 Kugeln Schokoladeneis, 1 EL Nuss-Nougat-Creme, ¼ l kalte Milch mixen und in Gläser füllen.

Bananen-Nuss-Molkeshake
3 EL fein geriebenen Haselnüsse, ½ Banane, 1 TL Zitronensaft, 2 EL Sahne, 1 EL Honig, 200 ml kalte Molke, 2 Eiswürfel mixen und in ein Glas füllen.

Irish Dream
2 cl Whiskey mit 1 EL Schokopulver und 0,2 l Sahne verquirlen.

Crush-Eis-Cocktail
1 bauchiges Glas halb mit Crush-Eis füllen.
Im Mixer 1 Scheibe Ananas (in Stücke geschnitten), 3 EL Wodka, 3 EL Curaçao blue, 2 EL Sahne, 2 EL Kokossirup, 100 ml Ananassaft mischen, über das Crush-Eis gießen und mit einem Strohhalm servieren.

Fruchtaufstrich
200 g beliebiges Beerenobst mit 200 g Zucker mixen und in ein Schraubglas füllen. Dieser Fruchtaufstrich lässt sich im Kühlschrank etwa eine Woche aufbewahren.

Gemüse-Shake
½ rote Paprikaschote, 50 g Sellerie, 100 g Tomaten, 2 Zweige Petersilie, 1 Lauchzwiebel, 100 ml Tomatensaft, 100 ml kalte Gemüsebrühe
Alle festen Gemüse putzen, in Stücke schneiden. Alle Zutaten im Mixer zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blitzgemüsesuppe
1 Tomate, 1 Möhre, ¼ Kohlrabi, 1 Stück Sellerie, ½ Stange Lauch, 1 TL geriebener Meerrettich (Glas), 5 Stiele Petersilie.
Alle Zutaten in Stücke schneiden und roh in den Mixer füllen. 1-2 gekochte Kartoffeln und ca. ¼ l heiße Gemüsebrühe zugeben und mixen, bis alles fein püriert und sämig ist.

Pesto
1 Bund Basilikum, 50 g in grobe Stücke geteilter Parmesan und 2-3 Knoblauchzehen mit 1/8 l kalt gepresstem Olivenöl pürieren. Evtl. tropfenweise durch die Deckelöffnung weiteres Olivenöl zugeben, bis die Mischung cremig ist, und zu heißen Spaghetti servieren.
Mixbecher sofort nach der Zubereitung reinigen, um eine Übertragung des Knoblauchgeschmacks zu vermeiden.

Guacamole - Avocadopüree
1 reife Avocado, 2 EL saure Sahne, 1 EL Limettensaft, ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 EL gehacktes Koriandergrün, Salz, Pfeffer, Tabasco
Avocado halbieren, entkernen. Fruchtfleisch aus der Schale nehmen und mit Sahne, Limettensaft

und Gewürzen im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eierpfannkuchenteig

500 ml Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, 250 g Mehl
Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und mit dem Momentschalter mehrmals gut durchmischen. Teig vor dem Backen ca. 15 Min. quellen lassen.

Rührkuchenteig

150 g Mehl, 1 TL Backpulver, 140 g Zucker, 125 g weiche Margarine, 2 Eier, ½ P. Vanillin-Zucker, 60 ml Milch
Alle Zutaten in den Mixer geben, auf Stufe HOCH durchmischen, bis der Teig glatt ist. Nach Belieben von Hand 2-3 EL Schokoladenstreusel, gemahlene Haselnüsse, Rosinen oder z. B. frische Heidelbeeren dazu geben. Nicht mehr mixen.
Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine kleine Sandkuchenform einfetten. Den Teig in die Kastenform oder in Muffinförmchen füllen, glatt streichen. Muffins ca. 15-20 Min, Kuchen ca. 30-35 Min. backen. Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und nach dem Abkühlen mit Kuvertüre oder Puderzucker dekorieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 8865

TECHNICAL SPECIFICATIONS






Power rating:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Motor block:	Stainless steel, brushed / plastic, black
Jug:	Glass, completely dismountable
Lid:	Plastic
Knife:	Stainless steel
Volume:	Approx. 1.5 Liter
Dimensions L/W/H:	Approx. 21.0 x 20.5 x 39.5 cm
Weight:	Approx. 3.1 kg
Power cord:	Approx. 110 cm
Quick operation time	Approx. 5 minutes
Features:	Bayonet socket with safety switch Quick break switch 2 speeds Ice crushing function Stainless steel cutting knife with 6 blades Glass jug dishwashersafe

Subject to technical modifications.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not take the plug out of the socket by pulling the cable.
7. Children are not aware of the danger involved in the use of electric appliances. Therefore never allow children to handle the appliance without supervision.
8. Place the appliance of free and flat surface. Never put the appliance or the cable on hot surfaces nor operate it near an open gas flame.
9. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
10. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
11. Never put the appliance in water and keep the power cord away from moisture.
12. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
13. Only use the appliance when properly assembled.
14. Before switching on the appliance make sure, that the jug assembly is firmly connected with the motor block.
15. Do not operate the appliance with an empty jug.
16. Make sure that the lid is firmly closed during operation.

17. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated – Risk of injuries.
18. The appliance is only admitted for the processing of food.
19. Do not exceed the maximum quantity of 1.5 litres.
20. The appliance is not provided for permanent operation. After an operation time of approx. 5 minutes let it cool down for some minutes before using it again.
21. When adding warm ingredients, please put your hand on the lid of the appliance in order to prevent the lid from coming off and the mixture from spilling.
22. Avoid extreme differences in the temperature of the ingredients you add. Otherwise the glass container might be damaged.
23. Make sure that the motor has completely stopped before removing the lid or the jug assembly.
24. Always unplug the appliance before assembling/disassembling it and before cleaning it!
25. Never open the casing of the appliance. There is danger of electric shock.
26. Do not use the appliance with accessories of other brands.
27. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorized repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



CAUTION!
The cutting knife is extremely sharp. Be very careful when assembling, disassembling and cleaning the knife.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME



Important:
Only use the appliance when properly assembled. The appliance is provided with a safety switch. It can be switched on only if the shaker recipient is in place. Should it be possible to switch on the appliance without shaker recipient, you should send the appliance to our customer service for control.
Keep hands and utensils out of the jug – danger of injuries!

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Before using the appliance for the first time, clean all parts (see “Cleaning”).
3. Unwind the required cable length and put the plug into a wall socket.

Assembly of the jug

4. Place the sealing ring (4) on the inner edge of the cutting knife (5).
5. Place the cutting knife (5) including sealing ring (4) into the jug base (6).
6. Place the glass jug (3) on the base (6) and turn it clockwise.
7. Fill the ingredients into the jug.
8. CAUTION!
   Do not exceed the maximum quantity of 1.5 litres.
9. Press the lid (2) firmly on the jug.
10. Place the measuring cup (1) into the opening and turn it clockwise.

Insert the jug

11. Make sure that the switch is in OFF position.
12. Place the properly assembled jug on the motor block (7) and turn it clockwise until it locks into place.

OPERATION

1. Switch the appliance on:
   LOW/NIEDRIG:
   for liquid ingredients
   HIGH/HOCH
   for solid ingredients
   for mixing of solid and liquid ingredients

P = quick break switch
for crushing of ice
for rapid powerful mixing

2. The quick break switch does not click it, but has to be held during operation. As soon as it is released the motor stops. Only use it in short intervals of 5 to 10 seconds.
3. After use switch to OFF position and take the plug out of the socket.
4. To unlock turn the jug assembly counter-clockwise and take it off.
5. In general all ingredients are given into the jug at one time.
6. In case of large quantities, mix in several steps one by one.
7. Solid ingredients such as cheese or vegetables should be cut into pieces before adding it.
8. If not provided otherwise in the recipe, add first the liquid ingredients and then the solid ingredients. Due to the liquid the food can be processed more rapidly and on a lower speed.
9. We recommend to blend in short intervals of 5-30 seconds, and then to check the consistency of the processed food.
10. Do not run the mixer for a long time without interruption (max. 5 minutes). Then the appliance has to cool down for 5-10 minutes.
11. Only use the blender with the lid in place. Hold the lid firmly pressed down with your hand during operation.
12. Additional liquids and other ingredients can be added through the opening in the lid. Please be careful: the content may splash out.
13. Be extremely careful when processing hot ingredients.
14. When processing solid ingredients we recommend to the use the quick break switch several times. This avoids the knife from getting blocked.
15. Do not take off the jug assembly before the motor has completely stopped. When adding warm ingredients, please put your hand on the lid of the appliance in order to prevent the lid from coming off and the mixture from spilling.

Crushing of ice

16. You can crush the ice cubes directly. For rapid crushing we recommend to fill first a small amount of water into the glass jug and then to add the ice cubes.
17. Fill the ice cubes into the jug or add it one by one through the opening in the lid.
18. Press the quick break switch several times, until the ice is sufficiently crushed.

CLEANING AND CARE

1. **Switch off the appliance and disconnect the plug from the outlet.**
2. Do not use any sharp or scouring cleansers which might damage the surface.
3. Do not immerse the motor block into water. Wipe it with a damp cloth and dry it with a soft cloth. Take care that no water penetrates into the motor block.
4. Empty the jug before disassembling and cleaning it.
5. You may clean the jug and the knife easily by using the quick break switch. Fill some warm water and some drops of a mild cleanser into the jug and operate the quick break switch for a few seconds. Rinse with clear water.
6. Optionally you can disassemble the jug for cleaning.
7. Disassemble the jug base (see „Assembly“, in reversed order).
8. All detachable parts of the jug assembly can be cleaned in warm soapy water.
9. **CAUTION!**

   The knife is extremely sharp, be careful when handling and cleaning it.
10. Strong odours from onions or garlic can be removed with lemon juice.
11. All parts must be dried completely before reassembling the jug.

Tropic cocktail
Cut 2 oranges and 1 papaya into small pieces, blend them, add 3 ice cubes through the cover hole, add 1 tablespoon of coconut syrup, blend again and fill into a glass.

Cherry banana cocktail
Blend 200 g stoned sour cherries and 1 banana with 3 ice cubes, fill into glasses.

Strawberry milk
Blend 100 g of strawberries with ¼ l cold milk, 1 ice cube and fill the drink into glasses.
TIPP: Try other fruits instead of strawberries, e. g. bananas or raspberries.

Strawberry milk shake
Blend 2 balls of vanilla ice cream with 100 g of strawberries and 1/8 l of cold milk and fill into glasses.

Chocolate milk shake
Blend 2 balls of chocolate ice cream with 1 tablespoon of chocolate-hazelnut cream and ¼ l of cold milk and fill into glasses.

Banana nut shake
Mix 3 tblsp of grated nuts, ½ banana, 1 tsp of lemon juice, 2 tblsp of cream, 1 tblsp of honey, 200 ml of cold whey with 2 ice cubes.

Irish Dream
Blend 2 cl of whiskey with 1 tablespoon of chocolate powder and 0,2 l of sweet cream.

Crushed ice cocktail
Fill 1 bulbous glass half with crushed ice.
Blend 1 pineapple slice (cut into pieces), 3 tablespoons of wodka, 3 tablespoon of curaçao blue, 2 tablespoon of sweet cream, 2 tablespoons of coconut syrup, 100 ml of pineapple juice, pour it over the crushed ice and serve with a straw.

Fruit cream
Blend 200 g berries of your choice with 200 g sugar and fill this cream into a glass with cover. This aromatic fruit cream can be kept for about one week in the refrigerator.

Rapid vegetable soup
1 tomato, 1 carrot, ¼ kohlrabi, 1 piece of celeriac, ½ stalk of leek, 1 teaspoon of grated horseraddish, 5 stalks of parsley.
Cut all ingredients into pieces and fill them into the blender. Add 1-2 cooked potatoes and approx. ¼ l hot vegetable stock, until mashed.

Pesto
Blend 1 bunch of basil, 2 tablespoons of pine nuts, 50 g of parmesan cheese in small pieces and 2-3 cloves of garlic with 1/8 l olive oil. If necessary add more oil drop by drop through the opening in the cover. Serve with hot spaghetti.
Caution:
Clean blending jug immediately after preparing the pesto to avoid any transfer of garlic taste.

Guacamole – Avocado puree
1 ripe avocado, 2 tblsp of sour cream, 1 tblsp of lime juice, 1 tblsp of chopped coriander leafs, salt, pepper, Tabasco
Cut the avocado into halfs, remove the stone, and remove the pulp from the peel. Mix it with cream, lime juice and the spices, season with salt, pepper and tabasco.

Pancake batter
500 ml milk, 3 eggs, 1 pinch of salt, 250 g flour
Mix all ingredients in the jug. Leave the batter for 15 minutes before baking the pancakes.

Melt'n mix cake
150 g flour, 1 tsp baking powder, 140 g sugar, 125 g soft margarine, 2 eggs, ½ tsp vanilla sugar, 60 ml milk
Mix all ingredients until you receive a smooth batter. Add to taste some chocolate flakes, grated nuts, sultanas or cranberries. Stir by hand.
Heat the oven to 180 °C. Butter a small mould or muffin moulds, fill in the batter. Bake muffins for approx. 15-20 min., a cake for approx. 30-35 min. Remove the cake from the mould and let it cool down on a grid. Decorate with icing sugar or melted chocolate.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 8865

SPÉCIFICATION TECHNIQUE





Puissance:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Bloc moteur:	Acier inox, brossé / plastique, noir
Récipient:	Verre, démontable
Couvercle:	Plastique
Couteau-étoile:	Acier inox
Volume:	Env. 1,5 litres
Dimensions Lo/La/H:	Env. 21,0 x 20,5 x 39,5 cm
Poids:	Env. 3,1 kg
Cordon:	Env. 110 cm
Temps d'usage :	Env. 5 minutes sans interruption
Caractéristiques:	Fixation à baïonette avec interrupteur de sécurité Interrupteur instantané 2 vitesses Fonction pour broyer des glaçons Couteau-étoile en acier inox avec 6 lames Réservoir de verre à nettoyer dans le lave-vaisselle

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement le notice d'utilisation et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
5. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance. Ne raccorder qu'a une prise femelle dont la tension et la fréquence correspondent à la plaque signalétique.
7. Ne jamais retirer la prise mâle de la prise femelle par le câble électrique.
8. Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
9. Placer l'appareil sur une surface plate. Ne jamais utiliser sur ou à coté des surfaces chaudes.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
11. Faites attention que le câble n'est coinçé et ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents, surtout lorsque les enfants tirent au cordon.
12. Eviter tout contact entre la prise mâle ou le câble et de l'eau.

13. L’unité motrice, la prise mâle et le cordon ne doivent jamais entrer en contact avec de l’eau ou être immergés dans l‘eau – Danger de court-circuit.
14. Utiliser l’appareil seulement quand il est proprement assemblé.
15. Faire attention en placant le réservoir que celui-ci est bien installé.
16. Ne jamais utiliser l’appareil quand le réservoir est vide.
17. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant de mettre l’appareil en marche.
18. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.
19. L’appareil est prévu pour les aliments. Ne pas utiliser pour d’autres substances.
20. Ne pas excéder le contenu maximum de 1,5 litres.
21. Pour les recettes à base d’ingrédients chauds, toujours maintenir fermement le couvercle sur l’appareil pour éviter tout risque d’ouverture et de projection au cours du mélange.
22. Veillez à éviter tout choc thermique, c’est-à-dire une différence de température trop importante entre les différents ingrédients ajoutés, pouvant endommager le récipient en verre.
23. L’appareil n’est pas prévu pour une opération constante. Après une durée d’opération de cinq minutes laissez refroidir le moteur avant de le remettre en marche.
24. Assurez-vous que le moteur est arrêté et le couteau ne tourne plus avant de retirer les parts amovibles.
25. Quand l’appareil n’est pas utilisé ou avant de l’assembler, désassembler ou nettoyer, retirer toujours la prise mâle de la prise femelle.
26. Ne pas utiliser l’appareil avec des accessoires d’autres marques.
27. Afin d’éviter tout choc électrique, ne jamais ouvrir le bloc moteur du l’appareil.
28. Contrôler régulièrement l’état de l’appareil, de la prise ainsi que du cordon d’alimentation. En cas d’usure ou de détérioration du câble ou d’autres éléments, retourner l’appareil ou son support à notre service après-vente (se reporter aux Conditions de garantie pour les coordonnées) chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s’avérer dangereuse pour l’utilisateur et entraînera l’annulation de la garantie.



ATTENTION !
Le couteau est très tranchant. Soyez prudent lors du montage ou démontage.

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



IMPORTANT:
Assurez-vous que l’appareil est correctement assemblé avant de le mettre en marche. L’appareil est muni d’un commutateur de sécurité. Donc l’appareil ne peut être mis en marche qu’avec le récipient mis en place. Si l’appareil se laisse mettre en marche sans que le récipient est mis en place, veuillez envoyer l’appareil à notre service après-vente pour une contrôle technique.
Ne tenez aucun objet, e.g. cuiller, ou vos doigts dans le réservoir pendant l’utilisation – danger de se blesser!

1. Retirez tous les matériaux d‘emballage et, le cas échéant, les protections de transport.
2. Avant la première utilisation veuillez laver les parts amovibles et essuyez-les bien (voir « Nettoyage »).
3. Déroulez la longeur nécessaire du câble et mettez la prise mâle dans la prise réseau.

Assemblage du réservoir

4. Placez le joint de fermeture (4) sur le bord intérieur du couteau-étoile (5).
5. Placez le couteau-étoile avec le joint de fermeture dans la base du réservoir (6).
6. Placez le réservoir de verre (3) sur la base (6) et le tourner dans le sens des aiguilles.
7. Remplissez les ingrédients dans le réservoir.
8. ATTENTION: Ne pas excéder le contenu maximum de 1,5 litres!
9. Fermez le réservoir bien avec couvercle (2).
10. Inserez le gobelet (1) dans le couvercle et tournez-le dans les sens des aiguilles.

Installation du réservoir

11. Assurez-vous que le commutateur se trouve dans la position AUS/OFF (hors marche).
12. Placez le réservoir assemblé sur le bloc moteur (7), et tournez-le dans le sens des aiguilles jusqu'à ce qu'il s'enclique.

UTILISATION

Mettez le moteur en marche:

Vitesse LOW/NIEDRIG/BAS:
pour les ingrédients liquides

Vitesse HIGH/HOCH/HAUT
pour les ingrédients solides
pour mixer des ingrédients solides et liquides

Vitesse P = interrupteur instantané
pour broyer des glaçons
pour mixer rapidement et vigou-reusement

1. L'interrupteur instantané ne s'enclique pas. Il faut le tenir pressé constamment pendant l'opération. Utilisez l'interrupteur instantané que dans des intervaux de 5 à 10 secondes.
2. Après l'utilisation mettez l'appareil hors marche (position de l'interrupteur AUS/OFF) et retirer la fiche de la prise de courant.
3. Après que le couteau a arrêté tournez le réservoir contre le sens des aiguilles et l'enlevez.
4. Remplissez tous les ingrédients dans le réservoir.
5. Préparez des grandes quantités (plus d'un litre) en plusieurs étapes.
6. Coupez les ingrédients solides (fromage, légumes etc.) en morceaux avant de les ajouter.
7. Si la recette ne préscrit pas une autre ordre, ajoutez en premier les liquides et après les ingrédients solides. Le liquide aide à réduire la masse plus vite et à une vitesse moins haute.
8. Nous recommandons d'agiter en intervalles de 5-30 secondes et de vérifier la consistence avant de continuer.
9. Ne pas opérer le mixer plus de 5 minutes sans interruption. Puis le laisser refroidir.
10. N'employez le mixer qu'avec couvercle mis en place. Tenez le couvercle avec la main pendant que l'appareil est en marche.
11. Pour ajouter des liquides utilisez l'ouverture dans le couvercle. Soyez prudent en ajoutant des liquides.
12. Soyez très prudent en travaillant avec des ingrédients chauds.
13. Pour les recettes à base d'ingrédients chauds, toujours maintenir fermement le couvercle sur l'appareil pour éviter tout risque d'ouverture et de projection au cours du mélange.
14. Pour broyer des ingrédients solides nous recommandons d'utiliser plusieures fois l'interrupteur instantané pour éviter que le couteau se coince.
15. Enlevez le réservoir assemblé seulement après que le moteur a complétement arrêté.

Fonction glaçons

16. On peut broyer les glaçons directement. Pour les broyer plus vite nous recommandons de remplir une petite quantité d'eau dans le réservoir et d'ajouter les glaçons ensuite.
17. Versez les glaçons dans le réservoir ou bien les ajouter l'un par l'autre par l'ouverture dans le couvercle.
18. Pressez l'interrupteur instantané plusieures fois pour broyer les glaçons.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Mettez l'appareil hors marche et tirez la fiche de la prise.**
2. Ne pas utiliser des lessives ou éponges écurantes pour ne pas endommager la surface.
3. Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau. L'essuyez simplement avec un chiffon humide et le bien secher. Faites attention que l'eau ne puisse pas pénétrer dans le bloc moteur.
4. Videz le réservoir avant de le nettoyer.
5. Pour nettoyer le réservoir rapidement versez un peu d'eau tiède avec quelques gouttes de lessive dans le réservoir, mettez le réservoir sur le bloc moteur comme décrit ci-dessus. Pressez l'interrupteur instantané. Rinser avec de l'eau claire.
6. En option vou pouvez démonter le réservoir pour le nettoyer complètement.
7. Enlevez la base (voir « Assemblage » dans l'ordre inverse).

8. Nettoyez les parts amovibles soit dans l'eau chaude avec une lessive douce.
9. **ATTENTION!**
   Soyez prudent en nettoyant le couteau, il est très tranchant.
10. Les odeurs forts comme les oignons ou l'ail se laissent éliminer avec du jus de citron.
11. Bien secher tout les élements avant d'assembler l'appareil et avant de remonter le réservoir assemblé sur le bloc moteur.

RECETTES

Cocktail tropique
Coupez 2 oranges et 1 papaya en morceaux, malaxez-les, ajoutez 3 glacons par l'ouverture dans le couvercle, ajoutez 1 grande cuillère de sirop au coco, mélangez encore une fois, versez dans des verres et servez les cocktails.

Cocktail cérise-banane
Mélangez 200 g de morilles dénoyautées, 1 banane et 3 glacons et versez le cocktail dans un verre.

Lait aux fraises
Mélanger 100 g de fraises, ¼ l de lait froid, 1 glacon et versez le boissons dans des verres.
TIPP: Essayez d'autres fruits à la place des fraises p.e. des bananes.

Milk shake aux fraises
Mélangez 2 boules de glace á la vanille, 100 g de fraises, 1/8 l de lait froid et versez le boisson dans des verres.

Milk shake au chocolat
Mélangez 2 boules de glace au chocolat, 1 grande cuillère de crème au nougat, ¼ l de lait froide et versez le boisson dans des verres.

Shake aux bananes et noisettes
Mixer 3 grandes cuiller de noisettes râpées, ½ banane, 1 pt. cuiller de jus de citron, 2 gr. cuiller de crème, 1 gr. cuiller de miel, 200 ml de petit-lait avec deux glaçons.

Rêve d'Irlande
Mélangez 2 cl de whisky avec 1 grande cuillère de poudre de cacao et 0,2 l de crème.

Cocktail aux glaçons brisés
Remplissez 1 verres avec des glaçons brisés.
Malaxez 1 tranche d'ananas (en morceaux), 3 grandes cuillères de wodka, 3 grandes cuillères Curaçao blue, 2 grandes cuillères de crème, 2 grandes cuillères de sirop au coco, 100 ml de jus d'ananas, versez ce cocktail sur les glaçons brisées et servez avec une paille.

Confiture frais
Malaxez 200 g de baies de votre choix avec 200 g de sucre et versez dans un verre avec couvercle. Gardez au frigidaire. Se conserve au frigidiare pour une semaine environ.

Shake aux légumes
Mixer ½ poivron rouge, 50 g de céléri, 100 g de tomates, 2 tiges de persil, 1 échalotte, 100 ml de jus de tomates et 100 ml de bouillon aux légumes froid. Assaissoner de sel et de poivre.

Soupe rapide aux légumes
1 tomate, 1 carotte, ¼ chou-rave, 1 morceau de céleri, ½ tige de poireau, 1 petite cuillère de raifort, 5 tiges de persil.
Coupez tous les légumes en morceau et mettez-les dans le malaxeur. Ajoutez 1-2 pommes de terre duites et ¼ l de consommé aux légumes chaude, malaxez en purée.

Pesto
Réduisez en purée 1 bouquet de basilic, 2 grandes cuillères de pignons, 50 g de parmesan râpé ou en petits morceaux, 3 gousses d'ail, 1 pinçée de sel, ajoutez goutte à goutte 1/8 l d'huile d'olives. Servez cette sauce avec des pâtes comme des spaghettis.
Attention: Nettoyez le réservoir immédiatement pour éviter que le reservoir prend le goût de l'ail.

Guacamole – purée d'avocats
1 avocat mur, 2 gr. cl. de crème fraîche, 1 gr. cl. de jus de limette, 1 gr. cl. de coriandre frais haché, sel, poivre, tabasco
Peler et dépépiner l'avocat. Le broyer avec les autres ingrédients.

Pâte de crêpes
500 ml de lait, 3 œufs, 1 pinçée de sel, 250 g de farine.
Bien mélanger les ingrédients à l'aide de l'interrupteur instantané. Laisser gonfler la pâte pour 15 minutes avant de cuire les crêpes.

Gateau
150 g de farine, 1 pt.cl. de levure chimique, 140 g de sucre, 125 de beurre, 2 œufs, ½ sachet de sucre à la vanille, 60 ml. de lait. Préparez une pâte lisse.
Ajouter selon votre gout des flocons de chocolat, des raisins, des noisettes râpées, ou des myrtilles. Ne plus mixer, mais remuer à la main.
Préchauffer le four à 160 °C. Beurrez une petite forme de patisserie, y versez la pâte et faire cuire le gateau pour env. 30-35 minutes.
Laisser refroidir le gateau et le décorer d'un glaçage de chocolat ou de sucre en poudre.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 8865

TECHNISCHE GEGEVENS







Vermogen:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Motorblok:	Edelstaal geborsteld / kunststof, zwart
Reservoir:	Glas, volledig demontabel
Deksel:	Kunststof
Mes:	Edelstaal
Inhoud:	1,5 liter
Grootte L/B/H:	21,0 x 20,5 x 39,5 cm
Gewicht:	Ca. 3,1 kg
Voedingskabel:	110 cm
Kortbedrijf:	Ca. 5 minuten
Uitrusting:	Bajonetsluiting met veiligheidsschakelaar Momentschakelaar 2 snelheden Ijscrush functie Edelstaalmes met 6 snijbladen Glasreservoir geschikt voor de vaatwasmachine

Technische wijzigingen voorbehouden

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt. Het apparaat uitsluitend op een stroomnet aansluiten waarvan de spanning en de frequentie met het typeplaatje overeenkomen.
7. De stekker nooit aan de voedingskabel uit het stopcontact trekken.
8. Het apparaat nooit zonder toezicht laten wanneer er kinderen in de buurt zijn en het apparaat niet door kinderen laten bedienen.
9. Gebruik het apparaat uitsluitend op een vlak werkblad.
10. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
11. Let erop dat de voedingskabel niet wordt ingeklemd of over het werkvlak heen hangt, omdat dit met name bij kleine kinderen, die er aan trekken, tot ongelukken kan leiden.

12. De stekker en de voedingskabel mogen niet met water in aanraking komen. Dompel het motorblok, de voedingskabel en de stekker in geen geval onder water. Er bestaat gevaar voor kortsluiting.
13. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt nadat dit correct gemonteerd werd.
14. Let er bij het aanbrengen van het mixerreservoir op dat dit vastzit.
15. Laat het apparaat nooit met lege mixerreservoir draaien.
16. Overtuigt u er zich bij het gebruik van de mixer van dat het deksel goed afgesloten is.
17. Houd geen gereedschap, bestek of vingers in de draaiende mixer - gevaar voor letsel!
18. Het apparaat ist bestemd voor het verwerken van levensmiddelen.
19. Maximale vulhoeveelheid van 1,5 liter niet overschrijden.
20. Het apparaat is niet bestemd voor continu gebruik. Laat het na een bedrijfstijd van ongeveer 5 minuten voor het hernieuwd inschakelen enkele minuten afkoelen.

    Gebruik het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten.
21. Bij het verwerken van warme ingrediënten beslist met de hand het deksel op het apparaat vasthouden omdat anders het deksel kan loskomen en het mengsel er eventueel naar buiten spuit.
22. Let erop extreme temperatuurverschillen bij de in te vullen ingrediënten te vermijden. Het glas van het reservoir zou anders beschadigd kunnen worden.
23. Overtuigt u er zich van dat de motor tot stilstand is gekomen alvorens de beweeglijke delen te verwijderen.
24. Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt alsmede voor de montage/ demontage en voor het reinigen steeds eerst de stekker uit het stopcontact trekken!
25. Open in geen geval de behuizing van de apparaat. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.
26. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



ATTENTIE!
Het kruismes is zeer scherp, wees daarom voorzichtig bij het aanbrengen, uitnemen en reinigen.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK



BELANGRIJK:
Het apparaat mag alleen worden gebruikt nadat dit correct gemonteerd werd. Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Het kan alleen worden ingeschakeld wanneer de pot wordt geplaatst. Als het toestel kan worden ingeschakeled zonder de mengbeker, stuur het apparaat naar onze klanten service.
Geen gereedschappen, bestek of vingers in de draaiende mixer steken – gevaar voor verwondingen!

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen.
2. Voor het eerste gebruik alle onderdelen van het apparaat zorgvuldig schoonmaken (zie hoofdstuk “Reiniging”).
3. Wikkel de benodigde kabellengte af en steek de stekker in een stopcontact.

Montage van het mixerreservoir

4. Plaats de dichtingsring (4) op de binnenrand van het kruismes (5).
5. Zet het kruismes met de dichtingsring in het ondergedeelte van het mixerreservoir (6).
6. Plaats het glasreservoir (3) op het ondergedeelte en draai het ondergedeelte (6) met de klok mee vast.
7. Vul de ingrediënten in het reservoir.
8. ATTENTIE: Maximale vulhoeveelheid van 1,5 liter niet overschrijden!
9. Druk dan het deksel (2) op het glasreservoir.
10. Schroef nu de maatbeker (1) met de klok mee in de opening.

Montage van het mixerreservoir

11. Overtuigt u er zich van dat de schakelaar zich in de stand AUS/OFF bevindt.

12. Zet het gemonteerde mixerreservoir vast op het motorblok (7) tot dat dit inklikt.

BEDIENING

1. Schakel de motor in:
   STAND LOW/NIEDRIG (laag):
   voor vloeibare ingrediënten

   STAND HIGH/HOCH (hoog):
   voor vaste ingrediënten
   voor het mengen van vaste met vloeibare ingrediënten

   STAND P = momentschakelaar
   voor het kleinmaken van ijsblokjes
   voor het korte, krachtige mixen
2. De momentschakelaar klikt niet in. Er moet tijdens het gebruik permanent op gedrukt worden. Gebruik de momentschakelaar a.u.b. alleen in intervallen van 5 tot 10 seconden.
3. Na gebruik de schakelaar op AUS/OFF (uit) zetten en de stekker uit het stopcontact trekken.
4. Het mixerreservoir voor het ontgrendelen tegen de klok in draaien en recht naar boven afnemen.
5. Doe alle ingrediënten tezamen in de mixer-beker.
6. Grotere hoeveelheden a.u.b. opdelen en achtereenvolgens verwerken.
7. Vaste ingrediëndten zoals kaas of groente voor het toevoegen in kleine stukjes snijden.
8. Voor zover in het recept niets anders aangegeven is, steeds eerst de vloeistof en vervolgens de vaste bestanddelen opvullen. Door de vloeistof kan de massa sneller en op een lagere stand worden verwerkt.
9. Wij aanbevelen u, in korte intervallen van 5-30 seconden te mixen en dan de consistentie te controleren.
10. De mixer niet gedurende langere tijd zonder onderbreking laten draaien (max. 5 minuten). Daarna moet het apparaat ca. 5-10 minuten afkoelen.
11. De mixer alleen gebruiken wanneer het deksel er opgezet is. Deksel tijdens het gebruik met de hand op het reservoir drukken.
12. Vloeistof of andere ingrediënten kunnen door de opening in het deksel worden ingevuld. Wees a.u.b. voozichtig bij het invullen: bij draaiende apparaat kan vloeistof uit de opening spetteren.
13. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwerken van hete ingrediënten.
14. Bij het kleinmaken van vaste ingrediënten raden wij aan meermaals de moment-schakelaar te gebruiken, omdat het mes in continu bedrijf eventueel door de ingrediënten zou kunnen vastklemmen.
15. De mixereenheid pas van het motorblok afnemen wanneer de motor volledig tot stilstand is gekomen.

Ijs crushen

16. U kunt ijsbklojes direct kleinhakken, maar het gaat iets sneller, wanneer u eerst een beetje water in het beker doet en dan de ijsblokjes na elkaar bijvoegt.
17. Ijsblokjes in de beker doen of tijdens het bedrijf door de invulopening in de beker doen.
18. Meermaals kort op de momentschakelaar drukken tot dat het ijs naar wens is klein gemaakt.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Vóór het reinigen steeds het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.**
2. Gebruik voor het reinigen geen scherpe reinigingsmiddelen of poetssponsen om het oppervlak niet te beschadigen.
3. Het motorblok mag niet in water worden gedompeld. Het motorblok met een vochtige doek afwissen en met een zachte doek drogen. Let erop dat er geen water in het motorblok kan binnendringen.
4. Het mixerreservoir vóór het reinigen volledig leeg maken.
5. Met behulp van het momentschakelaar kunnen het reservoir en het mes eenvoudig worden schoongemaakt. Geef een beetje warm water en enkele druppels afwasmiddel in het reservoir en druk even op het momentschakelaar. Met schoon water uitspoelen.
6. Alternatief kunt u het mixerreservoir voor het reinigen ook demonteren.
7. Schroef in dit geval het ondergedeelte eraf (in omgekeerde volgorde als beschreven onder „Montage van het mixerreservoir“).
8. Alle afneembare onderdelen van het mixerreservoir kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gereinigd.
9. **LET OP!**

   Wees a.u.b. voorzichtig bij het reinigen van het kruismes, de snijvlakken zijn zeer scherp.
10. Hardnekkige geurtjes van uien of knoflook evt. met citroensap verwijderen.
11. Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze weer inelkaar zet en het opzetelement weer op het apparaat plaatst.

RECEPTEN

Tropische cocktail
2 sinaasappels en 1 papaja in stukjes snijden, mixen, door de dekselopening 3 ijsblokjes en 1 EL kokossiroop er bijgieten, nogmaals mixen, in een glas vullen en serveren.

Banaan-kers-cocktail
200 g ontpitte morellen, 1 banaan en 3 blokjes ijs mixen en in een glas doen.

Aardbeienmelk
100 g aardbeien, ¼ l koude melk, 1 blokje ijs mixen en in glazen vullen.
TIP: In plaats van aardbeien kunt u naar believen ook andere bessen of vruchten gebruiken, bijv. bananen.

Aardbeienmilkshake
2 bolletjes vanille-ijs, 100 g aardbeien, 1/8 l koude melk mixen en in glazen doen.

Chocomilkshake
2 bolletjes chocolade-ijs, 1 EL noten-nougatcrème, ¼ l koude melk mixen, in glazen vullen.

Banaan-noten-weidrank-shake
3 EL fijn geraspte hazelnoten, ½ banaan, 1 TL citroensap, 2 EL room, 1 EL honing, 200 ml koude weidrank, 2 ijsblokjes mixen en in een glas vullen.

Irish Dream
2 cl whiskey, 1 EL chocopoeder en 0,2 l room mixen.

Crush-ijs-cocktail
1 bolvormig glas half met crush-ijs vullen.
In de mixer 1 schijfje ananas (in stukjes gesneden), 3 EL wodka, 3 EL blue curaçao, 2 EL room, 2 EL kokossiroop, 100 ml ananassap mengen, over het Crush-ijs heen gieten en met een rietje serveren.

Fruitconfiture
200 g bessenfruit naar believen met 200 g suiker mixen en in een glazen pot met schroefdeksel vullen. Deze aromatische fruitconfiture is in de koelkast 1 week houdbaar.

Groente-shake
½ rode paprikavrucht, 50 g selderij, 100 g tomaten, 2 peterseliestengels, 1 lenteui, 100 ml tomatensap, 100 ml koude groentebouillon
Alle vaste groente schoonmaken, in stukken snijden. Alle ingrediënten in de mixer kleinmaken, met zout en peper op smaak brengen en serveren.

Bliksemgroentesoep

1 tomaat, 1 wortel, ¼ koolrabi, 1 stuk selderij, ½ prei, 1 TL geraspte mierikswortel (pot), 5 peterseliestengels.

Alle ingrediënten in stukken snijden en rauw in de mixer vullen. 1-2 gekookte aardappelen en ca. ¼ l hete bouillon toevoegen en mixen totdat het geheel fijn gepureerd en romig is.

Pesto

1 bosje basilicum, 1 handvol pijnboompitten, 50 g in grote stukken gesneden Parmezaanse kaas en 2-3 teentjes knoflook met 1/8 l koudgeperste olijfolie pureren. Evt. druppelsgewijs door de dekselopening nog meer olijfolie toevoegen totdat het mengsel romig is en bij hete spaghetti serveren.

De mixbeker onmiddellijk na de bereiding reinigen om te voorkomen dat de smaak van knoflook in het materiaal trekt.

Guacamole - avocadopuree

1 rijpe avocado, 2 EL zure room, 1 EL lemmetjessap, ¼ TL gemalen komijn, 1 EL gehakt koriandergroen, zout, peper, tabasco

Avocado halveren, ontpitten. Vruchtvlees uit de schil nemen en met room, lemmetjessap en kruiden in de mixer pureren. Met zout en peper op smaak brengen.

Eierpannekoekendeeg

500 ml melk, 3 eieren, 1 snufje zout, 250 g bloem

Alle ingrediënten in het mixerreservoir geven en met de momentschakelaar meermaals goed door elkaar mengen. Deeg voor het bakken ca. 15 minuten laten zwellen.

Roerdeeg

150 g bloem, 1 TL bakpoeder, 140 g suiker, 125 g zachte margarine, 2 eieren, ½ p. vanillesuiker, 60 ml melk

Alle ingrediënten in de mixer geven, op stand HOCH door elkaar mengen tot dat het deeg glad is. Naar wens 2-3 EL hagelslag, gemalen hazelnoten, rozijnen of bijv. verse blauwe bosbessen toevoegen. Niet meer mengen.

De oven op 180 °C voorverwarmen. Een kleine vorm voor zandgebak invetten. Het deeg in de bakvorm of in muffinvormpjes vullen, glad strijken. Muffins ca. 15-20 minuten gebak ca. 30-35 min. bakken. Gebak op een gebakrooster ontvormen en na het afkoelen met couverture of poedersuiker versieren.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 8865

DATI TECNICI





RoHS✓

Potenza:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Blocco motore:	Acciaio inox, spazzolato / Plastica, nero
Recipiente:	Vetro, completamente smontabile
Coperchio:	Plastica
Lama:	Acciaio inox
Contenuto:	Ca. 1,5 litri
Ingombro L/P/A:	Ca. 21,0 x 20,5 x 39,5 cm
Peso:	Ca. 3,1 kg
Cavo:	Ca. 110 cm
Funzionamento di breve durata:	Ca. 5 minuti
Dotazione:	Chiusura a baionetta con interruttore di sicurezza Interruttore a impulsi 2 livelli di velocità Funzione tritaghiaccio Coltello in acciaio con 6 lame Recipiente in vetro lavabile in lavastoviglie

Con riserva di modifiche tecniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con tensione e frequenza corrispondenti a quelle riportate sulla targhetta dati.
7. Non estrarre la spina dalla presa tirandola dal cavo.
8. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. In caso di danneggiamento, inviare l'apparecchio al nostro servizio clienti per il controllo o la riparazione (indirizzi all'ultima pagina).
9. Non lasciare incustodito l'apparecchio in presenza di bambini. L'apparecchio non è adatto all'uso da parte dei bambini.
10. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,

- in pensioni private o appartamenti di vacanza.

11. Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie di lavoro piana. Non utilizzare l'apparecchio su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
12. Accertarsi che il cavo non sia annodato o che penda dalla superficie di lavoro, onde evitare incidenti.
13. La spina e il cavo non devono entrare in contatto con l'acqua.
14. Per nessun motivo immergere il blocco motore, il cavo o la spina in acqua. Pericolo di corto circuito.
15. L'apparecchio deve essere utilizzato solo dopo essere stato montato correttamente.
16. Inserendo il recipiente del mixer, accertarsi che questo sia fissato bene.
17. L'apparecchio non deve essere azionato se il recipiente è vuoto.
18. Accertarsi che durante l'utilizzo del mixer il coperchio sia ben chiuso.
19. Non tenere oggetti, posate o dita nel mixer in funzionamento – pericolo di ferimento!
20. L'apparecchio è destinato alla lavorazione di alimenti.
21. Durante la lavorazione di ingredienti caldi, tenere saldo il coperchio sull'apparecchio con la mano, altrimenti il coperchio può sollevarsi e farne fuoriuscire il contenuto.
22. Si raccomanda di evitare estreme differenze di temperatura tra gli ingredienti da lavorare. Il vetro del recipiente potrebbe danneggiarsi.
23. Non superare la capienza massima di 1,5 litri.
24. L'apparecchio non è adatto a un utilizzo prolungato. Dopo averlo utilizzato per circa 5 minuti, lasciarlo raffreddare per qualche minuto prima di riavviarlo.
25. Accertarsi che il motore si sia arrestato completamente, prima di rimuoverne gli elementi.
26. In caso di mancato utilizzo o prima di montare/smontare e di pulire l'apparecchio, togliere sempre la spina dalla presa di corrente!
27. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri produttori.
28. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dello apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
29. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o la base per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



ATTENZIONE!
Il coltello a croce è molto affilato! Prestare quindi la massima attenzione durante il montaggio, l'estrazione e la pulizia.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



IMPORTANTE:
L'apparecchio può essere utilizzato solo dopo essere stato montato correttamente. L'apparecchio può essere acceso solo se il vaso frullatore es posizionati correttamente sul gruppo motore. In caso contrario, si prega di inviare al servizio clienti.
Non tenere oggetti, posate o dita nel mixer in funzionamento – pericolo di ferimento!

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni dalle aperture.
2. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire accuratamente tutte le parti (cfr. capitolo "Pulizia").
3. Svolgere il cavo fino a raggiungere la lunghezza necessaria, quindi inserire la spina nella presa di corrente.

Montaggio del recipiente

4. Inserire la guarnizione (4) nel bordo interno del coltello a croce (5).
5. Inserire il coltello a croce con la guarnizione nella base del contenitore del mixer(6).
6. Posizionare il recipiente in vetro (3) sulla base e fissare la base (6) ruotandola in senso orario.

7. Versare gli ingredienti nel recipiente.
8. ATTENZIONE: Non superare la capienza massima di 1,5 litri!
9. Premere quindi il coperchio (2) sul recipiente in vetro.
10. Avvitare il misurino (1) in senso orario nell'apertura.

Inserimento del recipiente del mixer

11. Accertarsi che l'interruttore sia in posizione AUS/OFF.
12. Fissare il recipiente del mixer così assemblato sul blocco motore (7), finché si blocca.

UTILIZZO

1. Accendere il motore:
   LIVELLO BASSO LOW/NIEDRIG:
   per ingredienti liquidi

   LIVELLO ALTO HIGH/HOCH
   per ingredienti solidi
   per mescolare ingredienti liquidi e solidi

   LIVELLO P = Interruttore a impulsi
   per tritare cubetti di ghiaccio
   per frullare in modo intenso e breve
2. L'interruttore a impulsi non rimane inserito. Deve essere tenuto premuto per tutta la durata dell'operazione. Si consiglia di utilizzare l'interruttore a impulsi solo a intervalli da 5 a 10 secondi.
3. Dopo l'utilizzo portare l'interruttore su AUS/OFF ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
4. Per sbloccare il recipiente del mixer, ruotare in senso orario e togliere dall'alto.
5. Versare tutti gli ingredienti insieme nel recipiente del mixer.
6. In caso di quantitativi superiori a quanto consigliato, suddividere i prodotti e lavorarli in momenti diversi.
7. Prima di versare gli ingredienti solidi, come formaggi o verdure, si raccomanda di tagliarli a pezzettini.
8. Salvo diversamente indicato dalla ricetta, versare sempre prima gli ingredienti liquidi, quindi quelli solidi. Grazie ali liquidi la massa può essere lavorata più velocemente e a un livello di velocità più basso.
9. Consigliamo di frullare a intervalli brevi di 5-30 secondi e quindi di verificarne la consistenza.
10. Non far funzionare l'apparecchio a lungo senza interruzione (max 5 minuti). Quindi lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 5-10 minuti.
11. Far funzionare il mixer solo con il coperchio regolarmente posizionato. Durante il funzionamento, premere il coperchio sul recipiente con la mano.
12. I liquidi o gli altri ingredienti possono essere inseriti dall'apertura nel coperchio. Si presti la massima cautela mentre si versano gli ingredienti: a motore acceso i liquidi possono spruzzare fuori dall'apertura.
13. Altrettanta attenzione deve essere prestata durante la lavorazione di ingredienti caldi.
14. Quando si tritano ingredienti solidi, consigliamo di utilizzare più volte l'interruttore a impulsi, poiché a causa dell'uso prolungato il coltello potrebbe venire bloccato dagli ingredienti.
15. Togliere il recipiente del mixer dal blocco motore solo quando il motore si è arrestato completamente.

Per tritare il ghiaccio

16. È possibile tritare direttamente i cubetti di ghiaccio. La procedura è più veloce se nel recipiente del mixer si versa prima un po' d'acqua e successivamente i cubetti.
17. I cubetti di ghiaccio possono essere versati nel recipiente oppure durante il funzionamento direttamente dall'apertura del coperchio.
18. Premere più volte brevemente l'interruttore a impulsi, finché il ghiaccio sia stato tritato nella misura desiderata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia.**
2. Non utilizzare detersivi o spugne abrasive onde evitare di danneggiare le superfici.
3. Non immergere per nessun motivo il blocco motore nell'acqua. Pulire il blocco motore con un panno umido e asciugarlo con uno straccio morbido. Accertarsi che nel blocco motore non entri acqua.
4. Prima di pulire il recipiente del mixer, svuotarlo completamente.
5. Lavare il recipiente e il coltello servendosi dell'interruttore a impulsi. Versare dell'acqua calda e qualche goccia di detersivo per piatti nel recipiente e premere brevemente l'interruttore a impulsi. Quindi sciacquare con acqua pulita.
6. In alternativa, per pulire il recipiente del mixer, è possibile anche smontarlo.
7. In questo caso, svitare la base (nella sequenza opposta a quella descritta al punto "Montaggio del recipiente").
8. Tutte le parti amovibili del recipiente possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato.
9. **ATTENZIONE!**

   Prestare la massima attenzione durante la pulizia del coltello a croce, poiché le lame sono molto affilate.
10. L'odore ostinato di cipolla e aglio può essere rimosso con del succo di limone.
11. Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di riassemblarle, quindi posizionare il recipiente sull'apparecchio.

RICETTE

Cocktail tropicale
Tagliare a pezzettini 2 arance e 1 papaia, frullare, quindi aggiungere dall'apertura del coperchio 3 cubetti di ghiaccio e 1 cucchiaio di sciroppo di cocco, frullare, versare in un bicchiere e servire.

Cocktail BanAm
Frullare 200 g di amarene snocciolate, 1 banana e 3 cubetti di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Latte di fragola
Frullare 100 g di fragole, ¼ l di latte freddo, 1 cubetto di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.
SUGGERIMENTO: Anziché fragole, è possibile utilizzare altre bacche o frutti, per esempio banane.

Milk-shake alla fragola
Frullare 2 palline di gelato alla vaniglia, 100 g di fragole, 1/8 l di latte freddo, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Milk-shake al cioccolato
Frullare 2 palline di gelato al cioccolato, 1 cucchiaio di crema di cacao e nocciole, ¼ l di latte freddo, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Frullato a base di siero al latte, nocciole e banane
Frullare 3 cucchiai di nocciole tritate finemente, ½ banana, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 cucchiai di panna, 1 cucchiaio di miele, 200 ml di siero di latte freddo, 2 cubetti di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Irish Dream
Frullare 2 cl di whisky con 1 cucchiaio di cacao in polvere e 0,2 l di panna.

Cocktail di granita
Riempire metà di un bicchiere capiente con della granita.
Frullare nel mixer 1 fetta di ananas (tagliata a pezzettini), 3 cucchiai di vodka, 3 cucchiai di Curaçao blu, 2 cucchiai di panna, 2 cucchiai di sciroppo di cocco, 100 ml di succo d'ananas, versare sulla granita e servire con una cannuccia di paglia.

Crema alla frutta
Frullare 200 g di frutta in bacche a piacimento con 200 g di zucchero, quindi riempire un contenitore in vetro sigillabile. Questa crema può essere conservata in frigorifero per circa 1 settimana.

Shake alle verdure

½ peperone rosso, 50 g di sedano, 100 g di pomodori, 2 rametti di prezzemolo, 1 cipolla d'inverno, 100 ml di succo di pomodoro, 100 ml di brodo vegetale freddo

Lavare la verdura solida e tagliarla a pezzettini. Tritare tutti gli ingredienti nel mixer, quindi insaporire con sale e pepe.

Zuppa di verdure veloce

1 pomodoro, 1 carota, ¼ di rapa, 1 gambo di sedano, ½ gambo di porro, 1 cucchiaino di rafano grattugiato (vetro), 5 rametti di prezzemolo.

Tagliare tutti gli ingredienti a dadini e versarli crudi nel mixer. Aggiungere 1-2 patate bollite e circa ¼ l di brodo vegetale caldo, quindi frullare fino a raggiungere una purea densa e cremosa.

Pesto

Frullare 1 mazzetto di basilico, 50 g di parmigiano tagliato grossolanamente a pezzi e 2-3 spicchi d'aglio con 1/8 l di olio d'oliva pressato a freddo. In caso di necessità, aggiungere dall'apertura del coperchio dell'altro olio d'oliva, finché l'amalgama diventi cremosa, quindi servire con spaghetti ben caldi.

Pulire subito il recipiente del mixer dopo la preparazione per evitare che gli alimenti preparati successivamente abbiano il sapore di aglio.

Crema di avocado

1 avocado maturo, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 cucchiaio di succo di limetta, ¼ di cucchiaino di cumino macinato, 1 cucchiaio di coriandolo macinato, sale, pepe, tabasco

Tagliare l'avocado a metà, quindi togliere i semi. Togliere la polpa dalla buccia e frullare nel mixer con panna, succo di limetta e aromi, fino a formare una purea. Insaporire con sale e pepe.

Pasta per frittelle

500 ml di latte, 3 uova, 1 pizzico di sale, 250 g di farina

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente del mixer e frullare bene più volte con l'interruttore a impulsi. Prima della cottura, lasciare riposare l'impasto per circa 15 minuti.

Impasto per torta

150 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 140 g di zucchero, 125 g di margarina morbida, 2 uova, ½ bustina di zucchero vanigliato, 60 ml di latte

Versare tutti gli ingredienti nel mixer, frullare ad alta velocità (livello HOCH), finché l'impasto diventa liscio. A piacimento aggiungere a mano 2-3 cucchiai di scaglie di cioccolato, nocciole tritate, uva sultanina o per esempio mirtilli freschi. Non frullare più.

Preriscaldare il forno a 180 °C. Ungere una piccola forma per pan di Spagna. Versare l'impasto in una forma a cassetta o in formine per muffin, quindi appiattire la superficie. Cuocere i muffin per circa 15-20 minuti, il dolce per circa 30-35 minuti. Capovolgere il dolce su una griglia per torte, lasciar raffreddare, quindi decorare con crema da copertura o zucchero in polvere.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 8865

DATOS TÉCNICOS






Potencia:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Bloque motor:	Acero inoxidable, pulido / Plástico negro
Recipiente:	Cristal, completamente desmontable
Tapa:	Plástico
Cuchilla:	Acero inoxidable
Capacidad:	Aprox. 1,5 L
Medidas L/A/A:	Aprox. 21,0 x 20,5 x 39,5 cm
Peso:	Aprox. 3,1 kg
Cable de alimentación:	Aprox. 110 cm
Tiempo de funcionamiento breve:	Aprox. 5 minutos
Equipamiento:	Cierre de bayoneta con interruptor de seguridad; Interruptor de detención rápida; 2 velocidades; Función picahielo; Cuchilla de acero inoxidable con 6 hojas de corte; Recipiente de cristal apto para el lavavajillas.

Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia. Conecte el aparato a una red con el voltaje y la frecuencia que se indican en la placa de características.
7. Nunca tire del cable para desenchufar el aparato.
8. Compruebe regularmente si el enchufe y los cables están desgastados o dañados. Si detecta algún daño, envíe el aparato para su inspección y/o reparación a nuestro servicio al cliente (véase dirección en la última página).
9. No deje el aparato al alcance de los niños ni deje que éstos lo manipulen.
10. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - en establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,

- en pensiones privadas o casas vacacionales.

11. Utilice el aparato sobre una superficie lisa. Nunca utilice el aparato cerca o sobre superficies calientes.
12. Procure que el cable no quede enganchado o cuelgue de la superficie de trabajo, pues se podrían producir accidentes.
13. El interruptor y el cable no deben entrar en contacto con el agua.
14. Nunca sumerja el bloque motor, el cable o el enchufe en agua. Existe peligro de cortocircuito.
15. Sólo se debe utilizar el aparato si se ha montado correctamente.
16. Al poner el recipiente, compruebe que éste queda fijo.
17. No ponga en funcionamiento el aparato con el recipiente vacío.
18. Asegúrese de cerrar bien la tapa durante el funcionamiento de la licuadora.
19. No introduzca herramientas, cubiertos o los dedos en la licuadora durante su funcionamiento: ¡peligro de lesión!
20. El aparato está diseñado para el procesamiento de alimentos.
21. No sobrepase la capacidad máxima de 1,5 L.
22. Al utilizar ingredientes calientes, debe sujetar la tapa del recipiente para evitar que ésta se suelte y la mezcla del recipiente salpique.
23. Procure evitar grandes diferencias en la temperatura de los ingredientes a añadir, ya que de lo contrario el recipiente podría sufrir daños.
24. El aparato no está pensado para un uso prolongado. Tras utilizarlo durante 5 minutos, espere que se enfríe unos minutos antes de volverlo a conectar.
25. Asegúrese de que el motor esté parado antes de extraer las piezas móviles.
26. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice, antes de montarlo/desmontarlo y antes de limpiarlo.
27. No utilice el aparato con los accesorios de otro fabricante.
28. No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
29. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



¡ATENCIÓN!
La aspa está muy afilada. Tenga mucho cuidado al montarla y limpiarla.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO



IMPORTANTE:
Sólo se debe utilizar el aparato si se ha montado correctamente. Sólo se puede encender el aparato si la jarra de la batidora, estas colocados correctamente en la unidad motora. De lo contrario, comuníquese con el servicio al cliente
No introduzca herramientas, cubiertos o los dedos en la licuadora durante su funcionamiento: ¡peligro de lesión!

1. Retire todo el material de embalaje y los seguros de transporte, si los hubiera.
2. Antes del primer uso, lave cuidadosamente todas las piezas del aparato (véase apartado “Limpieza”).
3. Enrolle la longitud necesaria de cable y conecte el enchufe a la toma de corriente.

Montaje del recipiente

4. Coloque la arandela (4) en el canto interior de la aspa (5).
5. Coloque las aspas con la arandela en la base del recipiente (6).
6. Coloque el recipiente de cristal (3) en la parte inferior y gire la parte inferior (6) en el sentido de las agujas del reloj.
7. Ponga los ingredientes en el recipiente.
8. ATENCIÓN: No sobrepase la capacidad máxima de 1,5 L.
9. A continuación, presione la tapa (2) sobre el recipiente de cristal.

10. Ahora, en la abertura, enrosque el vaso de medida (1) en el sentido de las agujas del reloj.

Colocación del recipiente

11. Asegúrese de que el interruptor se encuentre en posición OFF.
12. Ajuste el recipiente montado sobre el bloque motor (7) hasta que encaje.

MANEJO

1. Encienda el motor:
   POSICIÓN LOW/MÍNIMA:
   para ingredientes líquidos

   POSICIÓN HIGH/MÁXIMA
   para ingredientes sólidos
   para mezclar ingredientes sólidos con líquidos

   POSICIÓN P = Interruptor de detención rápida
   para picar cubitos de hielo
   para mezclas cortas y abundantes
2. El interruptor de detención no se mantiene. Debe permanecer presionado durante su funcionamiento. Utilice el interruptor de detención rápida sólo durante intervalos de 5 a 10 segundos.
3. Tras el uso, coloque el interruptor en posición OFF y desenchufe el aparato.
4. Para sacar el recipiente, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo.
5. Ponga todos los ingredientes juntos en el vaso.
6. Divida las cantidades más abundantes y bátalas una tras otra.
7. Corte en trozos pequeños los ingredientes sólidos, como queso o verdura, antes de añadirlos.
8. A no ser que en la receta se indique lo contrario, añada siempre los ingredientes líquidos antes que los sólidos. Con el líquido, la masa puede hacerse más rápidamente y en una posición menor.
9. Recomendamos batir en intervalos de 5-30 segundos e ir comprobando la consistencia.
10. No utilice la licuadora de forma prolongada sin interrupción (máx. 5 minutos). Dejar enfriar el aparato entre 5 y 10 min. tras su uso.
11. Accione la licuadora con la tapa colocada. Presione la tapa con la mano durante el funcionamiento.
12. Se pueden añadir líquidos u otros ingredientes por la abertura de la tapa. Tenga cuidado al hacerlo: con el aparato en marcha, el líquido puede salpicar por la abertura.
13. Ponga especial atención al elaborar ingredientes calientes.
14. Al utilizar ingredientes calientes, debe sujetar la tapa del recipiente para evitar que ésta se suelte y la mezcla del recipiente salpique.
15. Para triturar ingredientes sólidos, recomendamos el uso repetido del interruptor de detención rápida, pues puede ocurrir que, con el funcionamiento continuado, las aspas se atasquen por los ingredientes.
16. Extraiga la pieza de mezcla del bloque motor cuando el motor esté completamente parado.

Picar hielo

17. Los cubitos de hielo se pueden triturar directamente. El proceso será algo más rápido si antes de poner el hielo en el recipiente añade un poco de agua.
18. Ponga los cubitos de hielo en el vaso o vaya introduciéndolos poco a poco por la abertura durante el funcionamiento.
19. Presione varias veces el interruptor de detención rápida hasta que el hielo quede triturado a su gusto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte y desenchufe el aparato antes de su limpieza.
2. Para no dañar la superficie, no utilice productos de limpieza agresivos o estropajos.
3. El bloque motor no debe sumergirse en agua. Limpie el bloque motor con un trapo húmedo y séquelo con una paño blando. Procure que no entre nada de agua en el bloque motor.
4. Vacíe completamente el recipiente antes de limpiarlo.
5. Ayúdese del interruptor de detención rápida para limpiar fácilmente el recipiente y la cuchilla.
6. Añada en el recipiente un poco de agua caliente y unas gotas de detergente de vajillas y presione brevemente el interruptor de detención rápida. Enjuague con agua limpia.
7. Como alternativa, puede desmontar el recipiente para limpiarlo.
8. Desenrosque la parte inferior (siga los pasos en sentido contrario a lo que se describe en el apartado „Montaje del recipiente“).
9. Todas las piezas desmontables del recipiente se pueden lavar bien en agua caliente con un detergente suave.
10. **¡ATENCIÓN!**

    Tenga cuidado al lavar las aspas, las cuchillas están muy afiladas.
11. Los olores persistentes de la cebolla o el ajo pueden eliminarse con zumo de limón.
12. Deje que se sequen por completo todas las piezas antes de montarlas y volver a colocarlas en el aparato.

RECETAS

Cóctel tropica
Trocee 2 naranjas y 1 papaya, mezcle, añada a través de la abertura de la tapa 3 huevos y una c.s. de sirope de coco. Mezcle de nuevo, rellene un vaso y sírvalo.

Cóctel KiBa (cereza y plátano)
Mezcle 200 g de cerezas ácidas deshuesadas, 1 plátano y 3 cubitos de hielo, viértalo en un vaso.

Leche de fresa
Mezcle 100 g de fresas, ¼ L de leche fría, 1 cubito de hielo y rellene un vaso.
CONSEJO: En lugar de fresas, puede utilizar otro tipo de bayas o frutas, p. ej. plátanos.

Batido de fresa
Mezcle 2 bolas de helado de vainilla, 100 g de fresas y 1/8 L de leche fría. Viértalo en vaso.

Batido de chocolate
Mezcle 2 bolas de helado de chocolate, 1 c.s. de crema de turrón de nueces y ¼ l de leche fría. A continuación, viértalo en vaso.

Batido de suero de plátano y nueces
Mezcle 3 c.s. de avellanas molidas, ½ plátano, 1 c.c. de zumo de limón, 2 c.s. de nata, 1 c.s. de miel, 200 ml de suero de leche frío y 2 cubitos de hielo. Viértalo en un vaso.

Irish Dream
Mezcle 2 cl de whisky con 1 c.s. de chocolate en polvo y 0,2 L de nata.

Cóctel de hielo picado
Ponga hielo hasta la mitad de 1 vaso bajo.
Mezcle en la licuadora 1 rodaja de piña (cortada en trozos), 3 c.s. de vodka, 3 c.s. de Curaçao blue, 2 c.s. de nata, 2 c.s. de sirope de coco y 100 ml de zumo de piña, vierta la mezcla sobre el hielo picado y sírvalo con pajita.

Mermelada de fruta
Mezcle 200 g de frutas de bayas a su gusto con 200 g de azúcar y rellene un tarro con rosca. Esta mermelada puede conservarse en el frigorífico durante aproximadamente 1 semana.

Batido de verduras
½ pimiento rojo, 50 g de apio, 100 g de tomate, 2 ramitas de perejil, 1 puerro, 100 ml de zumo de tomate, y 100 ml de caldo de verdura.
Limpie toda la verdura y trocéela. Triture en la batidora todos los ingredientes, sazone con sal y pimienta.

Sopa de verduras instantánea
1 tomate, 1 zanahoria, ¼ de colinabo, 1 trozo de apio, ½ puerro, 1 c.c. de rábano molido (vaso), 5 ramitas de perejil.
Trocee todos los ingredientes y añádalos crudos en la batidora. Añada 1-2 patatas cocidas y aprox. ¼ L de caldo de verduras y mezcle hasta que esté fino y espeso.

Pesto
1 manojo de albahaca, 50 g de parmesano cortado en trozos gruesos y 2-3 dientes de ajo con 1/8 L de aceite de oliva prensado en frío. Añadir el aceite gota a gota por la abertura de la tapa hasta que la mezcla sea cremosa. Sírvanse los espaguetis calientes.
Limpie el vaso rápidamente tras la preparación para evitar que se transmita el sabor a ajo.

Guacamole – Puré de aguacate
1 aguacate maduro, 2 c.s. de nata agria, 1 c.s. de zumo de lima, ¼ c.c. de comino molido, 1 c.s. de cilantro verde picado, sal, pimienta, tabasco.
Parta en dos el aguacate y deshuéselo. Extraiga la pulpa y tritúrelo en la batidora con la nata, el zumo de lima y los condimentos. Sazone con sal y pimienta.

Crep de huevos
500 ml de leche, 3 huevos, 1 pizca de sal, 250 g de harina.
Ponga todos los ingredientes en el recipiente y mézclelos bien, presionando varias veces el interruptor de detención rápida. Deje que la masa suba durante aprox. 15 min.

Masa para pasteles
150 g de harina, 1 c.c. de levadura, 140 g de azúcar, 125 g de margarina blanda, 2 huevos, ½ paquete de azúcar de vainilla, 60 ml de leche.
Ponga todos los ingredientes en la licuadora, mezcle en la posición MÁX. hasta que la masa esté suave. Añada al gusto 2-3 c.s. de virutas de chocolate, avellana molida, pasas o p.ej. arándanos frescos. No lo mezcle más.
Precaliente el horno a 180 ºC. Engrase un molde. Vierta la masa en forma de pastel o de magdalenas, alísela. Hornee las magdalenas durante aprox. 15-20 min., el pastel aprox. 30-35 min. Ponga el pastel en una rejilla y cuando se enfríe, decórelo con una cobertura o azúcar en polvo.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 8865

TECHNICKÁ DATA





RoHS✓

Výkon:	500 W, 230 ~, 50 Hz
Blok motoru:	Leštěná ocel / plast, černý
Nádoba:	Sklo, kompletně rozložitelná
Poklop:	Plast
Nůž:	Ušlechtilá ocel
Obsah:	Cca 1,5 litru
Velikost D/Š/V:	Cca 21,0 x 20,5 x 39,5 cm
Hmotnost:	Cca 3,1 kg
Přívod:	Cca 110 cm
Doba krátkého provozu:	Cca 5 minut
Vybavení:	Bajonetový uzávěr s bezpečnostním spínačem Impulzní spínač 2 rychlostní stupně Funkce drcení ledu Ocelový nůž se 6ti břity Skleněná nádoba vhodná do myček nádobí

Technické změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševnímu schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přechovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání. Přístroj nyní zapojte do sítě, jejíž napětí a frekvence odpovídá typovému štítku.
7. Zástrčku ze sítě nikdy nevytahujte za přívodní šňůru.
8. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Zjistíte-li poškození, zašlete přístroj prosím ke kontrole/opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz poslední strana).
9. Přístroj nikdy nenechávejte bez dohledu, pokud jsou poblíž děti a dětem nedovolte tento přístroj obsluhovat.
10. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - Kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo na jiných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách.
11. Přístroj používejte vždy na rovné pracovní ploše. Nikdy přístroj nepoužívejte na nebo vedle horkých povrchů.

12. Dbejte na to, aby přívod nebyl přiskřípnut nebo nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k nehodám.
13. Přívod a zástrčka nesmí přijít do kontaktu s vodou.
14. V žádném případě neponořte blok motoru, přívodní vedení a zástrčku do vody. Hrozí nebezpečí zkratu.
15. Přístroj smí být používán pouze po správném sestavení.
16. Při nasazování nádoby mixéru dbejte na to, aby byla nasazena pevně.
17. Nikdy nenechte přístroj běžet s prázdnou nádobou.
18. Při používání mixéru se ujistěte, že je poklop správně uzavřen.
19. Při zpracovávání teplých surovin bezpodmínečne přidržujte rukou na přístroji poklop, protože jinak by se mohl uvolnit a mixované potraviny by mohly vystříknout.
20. Dbejte na to, aby jste zabránili extrémním rozdílům teplot u vkládaných potravin. Sklo nádoby by jinak mohlo být poškozeno.
21. Do běžícího mixéru nevkládejte žádné nástroje, příbory nebo prsty – nebezpečí poranění!
22. Přístroj je určen ke zpracovávání potravin.
23. Nepřekračujte maximální naplnění 1,5 litru.
24. Přístroj není určen k dlouhodobému provozu. Po uplynutí doby provozu v délce cca 5 minut nechte přístroj před opětovným zapnutím několik minut vychladnout.
25. Ujistěte se, že se motor zastavil, dříve než odeberete pohyblivé části.
26. V případě nepoužívání a také před sestavením/rozmontováním a před čištěním vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze sítě!
27. Nepoužívejte přístroj s příslušenstvím od jiných výrobců.
28. V žádném případě neotevírejte kryt přístroj. Hrozí nebezpečí zasažení proudem.
29. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj nebo podstavec ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.



POZOR!
Křížový nůž je velmi ostrý! Buďte proto při sestavování, rozmontovávání a čištění velmi opatrní.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU



DŮLEŽITÉ:
Přístroj smí být používán pouze po správném sestavení. Přístroj lze zapnout pouze tehdy, v případě, že džbán je správně, V opačném případě kontaktujte zákaznickou podporu.
Do běžícího mixéru nevkládejte žádné nástroje, příbory nebo prsty – nebezpečí poranění!

1. Odstraňte všechen obalový materiál popř. přepravní zajištění.
2. Před prvním použitím očistěte pečlivě všechny díly přístroje (viz kapitola “Čištění”).
3. Odmotejte potřebnou délku kabelu a zasuňte zástrčku do zásuvky.

Sestavení nádoby mixéru

4. Položte těsnící kroužek (4) na vnitřní okraj křížového nože (5).
5. Křížový nůž s těsnícím kroužkem nasaďte na spodní díl nádoby mixéru (6).
6. Nasaďte skleněnou nádobu (3) na spodní díl (6) a utáhněte ve směru hodinových ručiček.
7. Nádobu naplňte.
8. POZOR: Nepřekračujte maximální naplnění 1,5 litru!
9. Pak zatlačte poklop (2) na skleněnou nádobu.
10. Nyní našroubujte do otvoru odměrku (1) ve směru hodinových ručiček.

Nasazení nádoby mixéru

11. Ujistěte se, že se vypínač nachází v poloze VYP/OFF.
12. Sestavenou nádobu mixéru nasaďte pevně na blok motoru (7), až tato zaskočí.

OBSLUHA

1. Zapněte motor:
   STUPEŇ LOW/NÍZKÝ:
   pro kapaliny

   STUPEŇ HIGH/VYSOKÝ
   pro potraviny v pevném stavu
   pro mixování pevných potravin s kapalinami

   STUPEŇ P = impulzní spínač
   k rozsekání kostek ledu ke krátkému
2. Impulzní spínač nezaskakuje. Musí být během provozu stále přidržován. Používejte impulzní spínač pouze v intervalech od 5 do 10 sekund.
3. Po použití přístroje přepněte vypínač na VYP/OFF a vytáhněte zástrčku ze sítě.
4. Pro odebrání nádoby mixéru jí pootočte proti směru hodinových ručiček a zvedněte rovně vzhůru.
5. Všechny ingredience dejte do nádoby mixéru najednou.
6. Větší množství si prosím rozdělte a mixujte postupně.
7. Pevné potraviny jako sýry nebo zeleninu před přidáním nakrájejte na menší kousky.
8. Pokud není v receptu uvedeno jinak, vždy nejprve vlijte kapalinu a pak přidejte pevné ingredience. Díky kapalině může být hmota zpracována rychleji a na nižším stupni.
9. Doporučujeme mixovat v krátkých intervalech 5-30 sekund a pak zkontrolovat konzistenci.
10. Mixér nenechávejte delší dobu běžet bez přerušení (max. 5 minut). Poté musí přístroj cca 5-10 min. chladnout.
11. Mixér používejte jen s nasazeným poklopem. Během mixování přitlačujte poklop na nádobu rukou.
12. Kapaliny a ostatní ingredience mohou být do nádoby přidávány otvorem. Při naplňování prosím pozor: z běžícího přístroje může kapalina stříkat otvorem.
13. Při mixování horkých ingrediencí buďte obzvláště opatrní.
14. Při sekání pevných potravin doporučujeme opakované použití impulzního spínače, protože při trvalém mixování se mohou ingredience na noži usadit.
15. Při zpracovávání teplých surovin bezpodmínečne přidržujte rukou na přístroji poklop, protože jinak by se mohl uvolnit a mixované potraviny by mohly vystříknout.
16. Dbejte na to, aby jste zabránili extrémním rozdílům teplot u vkládaných potravin. Sklo nádoby by jinak mohlo být poškozeno.
17. Mixovací nástavec sejměte z bloku motoru teprve tehdy, když se motor úplně zastavil.

Sekání ledu

18. Ledové kostky můžete sekat přímo. Jde to trochu rychleji, když nejprve nalijete do nádoby trochu vody a teprve pak přidáte kostky ledu.
19. Kostky ledu vložte do nádoby nebo během mixování vhazujte do nádoby otvorem.
20. Několikrát krátce stiskněte impulzní spínač, až je led rozsekán podle vašich představ.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. **Před čištěním přístroj vždy vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě.**
2. K čištěni nepoužívejte žádné abrazivní čistící prostředky nebo drátěnky, abyste nepoškodili povrch.
3. Blok motoru nesmí být namočen do vody. Blok motoru otřete navlhčeným hadříkem a vysušte hadříkem suchým. Dbejte na to, aby se do bloku motoru nedostala voda.
4. Před čištěním nádobu mixéru kompletně vyprázdněte.
5. S pomocí impulzního spínače je možno nádobu i nůž jednoduše čistit. Nalijte trochu horké vody a několik kapek prostředku na nádobí do nádoby a krátce stiskněte impulzní spínač. Vypláchněte čistou vodou.
6. Jako alternativu můžete zvolit rozložení nádoby pro čištění.
7. Odšroubujte spodní část (postupujte opačně, než je popsáno v bodě „Sestavení nádoby mixéru“)
8. Všechny odnímatelné části nádoby mixéru mohou být čištěny v teplé vodě s jemným prostředkem na nádobí.

9. **POZOR!**

   Pozor prosím při čištění křížového nože, čepele jsou velmi ostré.
10. Těžce odstranitelný zápach cibule nebo česneku odstraňte příp. citrónovou šťávou.
11. Dříve než začnete s opětovným sestavováním a než nástavec opět nasadíte, nechte součásti kompletně vyschnout.

RECEPTY

Tropický koktail
2 pomeranče a 1 papáju nakrájejte na kousky, mixujte, otvorem v poklopu přidejte 3 kostky ledu, 1 PL kokosového sirupu, znovu promixujte, nalijte do sklenice a servírujte.

Koktail KiBa
Mixujte 200 g vypeckovaných višní, 1 banán a 3 kostky ledu, nalijte do sklenice.

Jahodové mléko
Mixujte 100 g jahod, ¼ l studeného mléka, 1 kostku ledu a nalijte do sklenice.
TIP: Místo jahod můžete použít bobuloviny či jiné ovoce, např. banány.

Jahodový mléčný shake
Mixujte 2 kopečky vanilkové zmrzliny, 100 g jahod, 1/8 l studeného mléka a nalijte do sklenic.

Čokoládový mléčný shake
Mixujte 2 kopečky čokoládové zmrzliny, 1 PL oříškového nugátového krému, ¼ l studeného mléka a nalijte do sklenic.

Banánově-oříškový syrovátkový shake
Mixujte 3 PL jemně namletých lískových ořechů, ½ banánu, 1 ČL citrónové šťávy, 2 PL smetany, 1 PL medu, 200 ml studeného jogurtového mléka, 2 kostky ledu a nalijte do sklenic.

Irský sen
Smíchejte 2 cl whisky s 1 PL čokoládového prášku a 0,2 l smetany.

Koktail s ledovou tříští
1 „baňatou“ sklenici do půlky naplňte ledovou tříští.
V mixéru smíchejte 1 plátek ananasu (nakrájeného na kousky), 3 PL vodky, 3 PL Curacao blue. 2 PL smetany, 2 PL kokosového sirupu, 100 ml ananasové šťávy, přelijte přes ledovou tříšť a servírujte se slámkou.

Ovocná pomazánka
Mixujte 200 g libovolných bobulovin s 200 g cukru a naplňte do sklenice s víčkem. Tuto ovocnou pomazánku můžete uchovávat v lednici přibližně týden.

Zeleninový shake
½ lusku červené papriky, 50 g celeru, 100 g rajčat, 2 snítky petržele, 1 medvědí česnek, 100 ml rajčatové šťávy, 100 ml studeného zeleninového vývaru.
Všechnu zeleninu očistěte a nakrájejte na kousky. Všechny ingredience posekejte v mixéru a ochuťte solí a pepřem.

Blesková zeleninová polévka
1 rajče, 1 mrkev, ¼ kedlubny, 1 kousek celeru, ½ hlavy česneku, 1 ČL natřené ředkvičky (sklenice), 5 snítek petržele.
Všechny ingredience nakrájejte na kousky a syrové naplňte do mixéru. Přidejte 1-2 vařené brambory a cca ¼ l horkého zeleninového vývaru a mixujte dokud nevznikne jemná konzistence polévky.

Pesto
Připravte pyré z 1 svazku bazalky, 50 g parmezánu na kostky a 2-3 stroužků česneku s 1/8 l zastudena lisovaného olivového oleje. Příp. přidejte otvorem v poklopu dalších pár kapek olivového oleje, dokud není směs krémová a servírujte k horkým špagetám.
Mixovací nádobu ihned po přípravě vyčistěte, abyste zamezili přenosu česnekové chuti.

Guacamole – pyré z avokáda
1 zralé avokádo, 2 PL kyselé smetany, 1 PL šťávy z limetek, ¼ ČL mletého římského kmínu, 1 PL nasekané natě koriandru, sůl, pepř, tabasko
Avokádo rozpulte a vypeckujte. V mixéru vytvořte pyré z dužniny a smetany, limetkové šťávy a koření. Dochuťte solí a pepřem.

Lívancové těsto
500 ml mléka, 3 vejce, 1 špetka soli, 250 g mouky
Všechny ingredience dejte do nádoby mixéru a pomocí impulzního spínače několikrát dobře promíchejte. Těsto necháme před pečením cca 15 min. zaležet.

Třené těsto

150 g mouky, 1 ČL pečícího prášku, 140 g cukru, 125 g měkkého margarínu, 2 vejce, ½ bal. Vanilkového cukru, 60 ml mléka

Všechny ingredience vložte do mixéru, promíchejte na stupni VYSOKÝ, dokud není těsto hladké. Podle chuti přidejte ručně 2-3 PL strouhané čokolády, namletých lískových ořechů, rozinek nebo např. čerstvých borůvek. Již nemixujte.

Troubu nahřejte na 180 °C. Vymažte menší formu na třené těsto. Těsto naplňte do hranaté formy nebo formy na muffiny a vyhlaďte jeho povrch. Muffiny pečte cca 15-20 min., koláč cca 30-35 min. Koláč vyklopte na kuchyňskou mřížku po vychladnutí ozdobte polevou nebo práškovým cukrem.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 8865

DANE TECHNICZNE





RoHS✓

Moc:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Blok silnika:	Stal szlachetna, oczyszczona / tw. sztuczne, czarne
Zbiornik:	Szkło, całkowicie rozkładalny
Pokrywa:	Tworzywo sztuczne
Nóż:	Stal szlachetna
Pojemność:	Ok. 1,5 litra
Wymiary:	Ok. 21,0 x 20,5 x 39,5 cm
Waga:	Ok. 3,1kg
Kabel:	Ok. 110cm
Jednorazowy czas działania:	Ok. 5 minut
Wyposażenie:	Zamknięcie na zasuwkę z przełącznikiem bezpieczeństwa Włącznik chwilowy 2 stopnie prędkości Funkcja kruszenia lodu (Ice crush) Nóż ze stali szlachetnej z 6 łopatkami tnącymi Szklany zbiornik nadający się do mycia w zmywarce do naczyń

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Należy zapoznać się z następującymi wskazówkami oraz przestrzegać ich podczas użytkowania.
2. Urządzenia nie powinny używać dzieci i osoby ograniczone psychicznie, sensorycznie lub umysłowo bądź posiadające niewystarczające doświadczenie i wiedzę, chyba, że będą pod nadzorem opiekunów, którzy udzielą informacji jak prawidłowo używać urządzenia.
3. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
4. Urządzenie musi być podłączone do prądu elektrycznego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
6. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
7. Przed uruchomieniem urządzenia proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.
8. Urządzenie podłączyć tylko do prądu o napięciu i częstotliwości podanej na tabliczce znamionowej.
9. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel.
10. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
    - wsklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
    - w zakładach rolniczych,
    - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
    - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
11. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy stwierdzeniu jakiegoś uszkodzenia wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta. (Patrz adres podany na ostatniej stronie).

12. Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, kiedy dzieci są w pobliżu i nie pozwalać obsługiwać urządzenia dzieciom.
13. Używać urządzenia tylko na płaskiej powierzchni. Nigdy nie używać na lub obok gorących powierzchni.
14. Zwróć uwagę, aby kabel nie był przyciśnięty i aby nie wystawał poza brzeg powierzchni na której stoi urządzenie, ponieważ może to prowadzić do wypadków.
15. Włącznik i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Blok silnika, kabel i wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą. Niebezpieczeństwo porażenia prądem.
16. Urządzenie można używać tylko po prawidłowym złożeniu.
17. Zwróć uwagę przy nakładaniu zbiornika, aby był mocno zamocowany.
18. Nie włączaj urządzenia z pustym zbiornikiem miksera.
19. Upewnij się przed użyciem miksera, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
20. Nie wkładaj narzędzi, sztućców ani palców do działającego miksera - niebezpieczeństwo zranienia.
21. Urządzenie jest przystosowane do przerabiania artykułów spożywczych.
22. Nie przekraczać maksymalnej pojemności 1,5l.
23. Urządzenie nie jest przewidziane do ciągłej pracy. Po 5 minutowym działaniu proszę schłodzić urządzenie przed ponownym użyciem.
24. Upewnij się, czy silnik się całkowicie zatrzymał, zanim zdejmiesz ruchome części.
25. Zawsze wyciągnij wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie będzie używane lub przed złożeniem / rozłożeniem urządzenia.
26. Nie używać urządzenia z akcesoriami innego producenta.
27. Należy sprawdzać regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta (adres - patrz ostatnia strona instrukcji). Nieprawidłowe naprawy mogą stwarzać niebezpieczeństwo dla użytkowników i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.



UWAGA!
Nóż tnący jest bardzo ostry! Dlatego zachowaj należytą uwagę przy składaniu, rozkładaniu, i czyszczeniu urządzenia.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE I UŻYCIE



WAŻNE:
Urządzenia można użyć tylko po prawidłowym złożeniu. **Nie wkładać narzędzi, sztućców ani palców do działającego miksera - niebezpieczeństwo zranienia!**

1. Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części urządzenia (sprawdź rozdział „Czyszczenie“.
2. Rozwiń żądaną długość kabla i włóż wtyczkę do gniazdka.

Składanie zbiornika miksera

3. Połóż uszczelkę (4) na wewnętrznym brzegu noża siekającego (5).
4. Umieść nóż siekający z uszczelką w podstawie zbiornika miksera (6).
5. Postaw szklany zbiornik (3) na podstawie i przekręć podstawę (6) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
6. Napełnij zbiornik produktami.
7. UWAGA: nie przekraczać maksymalnej pojemności 1,5l.
8. Nałóż pokrywę (2) na szklany zbiornik.
9. Przykręć miarkę (1) zgodnie z ruchem wskazówek zegara w otworze.

Wsadzanie zbiornika miksera.

10. Upewnij się, aby włącznik był na pozycji AUS/wyłączone.
11. Mocno wsadź złożony zbiornik miksera w blok silnika, aż ten się zatrzaśnie.

UŻYCIE MIKSERA

1. Włącz silnik:
   Stopień NIEDRIG/niskie:
   - dla płynnych produktów

   Stopień HOCH/wysokie
   - dla stałych produktów
   - dla zmiksowania produktów stałych z płynnymi

   Stopień P = włącznik chwilowy
   - dla kruszenia lodu
   - dla krótkiego, mocnego miksowania
2. Włącznik chwilowy nie zatrzaskuje się. W trakcie pracy musi być ciągle trzymany. Proszę używać włącznika chwilowego przez 5 do 10 sekund.
3. Po użyciu przełączyć na AUS/wyłączone i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
4. Aby otworzyć zbiornik należy odkręcić go w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągnąć pionowo do góry.
5. Włóż wszystkie składniki do zbiornika miksera.
6. Większe ilości proszę podzielić na partie i miksować po kolei.
7. Produkty stałe jak ser lub warzywa pociąć w małe kawałki przed dodaniem.
8. Jeżeli w przepisie nie podano inaczej, zawsze najpierw wlać produkty płynne a następnie dodać stałe produkty. Dzięki płynnom masa może być przerabiana szybciej i przy mniejszej prędkości.
9. Zalecamy miksować przez 5 - 30 sekund a następnie sprawdzić konsystencję.
10. Nie używać miksera długo bez przerwy (maks. 5 minut). Następnie urządzenie musi się ochłodzić przez 5 - 10 minut.
11. Używać miksera tylko z nałożoną pokrywą. W trakcie pracy urządzenia trzymać ręką pokrywę na zbiorniku.
12. Płyny lub pozostałe składniki można dodać poprzez otwór w pokrywie. Proszę robić to uważnie: przy działającym urządzeniu płyn może pryskać przez otwór.
13. Zachowaj szczególną uwagę przy przerabianiu gorących produktów.
14. Przy rozdrabianiu twardych składników zalecamy wielokrotne użycie włącznika chwilowego, ponieważ przy dłuższym użyciu nóż może się ewentualnie zaklinować
15. Nasadę miksera zdjąć dopiero wtedy, kiedy silnik zatrzyma się całkowicie.

Kruszenie lodu

16. Kostki lodu można rozdrobnić bezpośrednio. Można to troszeczkę przyśpieszyć, wlewając najpierw wodę do urządzenia a następnie dodając kawałki lodu.
17. Kostki lodu wrzucić do zbiornika lub w trakcie pracy dorzucić przez otwór w pokrywie.
18. Wielokrotne nacisnąć włącznik chwilowy, aż lód będzie pokruszony zgodnie z życzeniem.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. **Przed czyszczeniem zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.**
2. Nie używaj do czyszczenia ostrych środków czyszczących lub proszków do szorowania, aby nie porysować powierzchni.
3. Blok silnika nie może być zanurzony w wodzie. Blok silnika umyj wilgotną ściereczką i wysusz miękką ściereczką. Zwróć uwagę aby woda nie dostała się do bloku silnika.
4. Przed czyszczeniem całkowicie opróżnij zbiornik miksera.
5. Za pomocą włącznika chwilowego można w łatwy sposób umyć zbiornik i nóż siekający. Wlej do zbiornika trochę ciepłej wody i kilka kropel płynu do mycia naczyń i wciśnij krótko włącznik chwilowy. Wypłukać czystą wodą. Alternatywnie można rozłożyć zbiornik do czyszczenia.
6. Odkręć podstawę (w odwrotnym kierunku niż podano w rozdziale „Składanie zbiornika miksera“).
7. Wszystkie części zbiornika miksera można umyć naczyń pod ciepłą wodą z łagodnym środkiem myjącym.
8. UWAGA!

   Zachowaj ostrożność przy myciu noża siekającego, ponieważ łopatki są bardzo ostre.
9. Uporczywe zapachy cebuli lub czosnku można usunąć za pomocą soku z cytryny.
10. Wysusz wszystkie części całkowicie, zanim zostaną ponownie zmontowane i postawione na urządzeniu.

PRZEPISY

Koktajl tropikalny
2 pomarańcze i 1 papaja pocięte na kawałeczki, zmiksować, poprzez otwór w pokrywie dodać 3 kostki lodu i łyżkę syropu kokosowego, ponownie zmiksować, rozlać do szklanek i podać.

Koktajl KiBa
200 g wypestkowanych wiśni, 1 banan i 3 kostki lodu, zmiksować, rozlać do szklanek.

Mleko truskawkowe
100 g truskawek, 1/4l. zimnego mleka, 1 kostka lodu, zmiksować i rozlać do szklanek.
WSKAZÓWKA: zamiast truskawek można użyć jagód lub innych owoców, np. bananów.

Shake truskawkowy
2 kulki lodów waniliowych, 100 g truskawek, 1/8 l. zimnego mleka, zmiksować, rozlać do szklanek.

Shake czekoladowy
2 kulki lodów czekoladowych, 1 łyżka kremu nugatowo-orzechowego, 1/4 l. zimnego mleka, zmiksować i rozlać do szklanek.

Shake bananowo-orzechowy
3 łyżki drobno zmielonych orzechów, 1/2 banana, 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżki śmietany, 1 łyżka miodu, 200 ml zimnej serwatki, 2 kostki lodu, zmiksować i rozlać do szklanek.

Irish Dream
Roztrzepać 2 cl whisky z łyżeczką proszku czekoladowego i 0,2 l. śmietany.

Koktajl z kruszonego lodu
Szklany dzbanek wypełnić do połowy kruszonym lodem. W mikserze wymieszać 1 plasterek ananasa (pociętego w kawałeczki), 3 łyżki wódki, 3 łyżki Curacao blue, 2 łyżki syropu kokosowego, 100 ml ananasa, mieszankę wlać do pokruszonego lodu i podawać ze słomką.

Owocowy dżem
200 g ulubionych owoców jagodowych wymieszać z 200 g cukru i przelać do zakręcanego słoika. Ten dżem można przechowywać w lodówce około tygodnia.

Shake warzywny
1/2 czerwonej papryki, 50 g selera, 100 g pomidorów, 2 natki pietruszki, 1 szczypior, 100 ml soku pomidorowego, 100 g zimnego sosu warzywnego. Wszystkie twarde warzywa umyć, pociąć w kawałki. Wszystkie składniki zmiksować, dodać sól i pieprz do smaku.

Pesto
1 pęczek bazylii, 50 g parmezanu pociętego w duże kawałki i 2-3 ząbki czosnku z rozetrzeć 1/8 l. oliwy z oliwek wyciśniętej na zimno. Ew. dodać kroplami dodatkowy olej, aż mieszanka będzie kremowa i podawać do gorącego spaghetti.
Zbiornik miksera natychmiast po przygotowaniu umyć, aby zapobiec przeniesieniu smaku czosnku.

Guacamole - puree z avocado
1 dojrzałe avocado, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 1 łyżka soku z limetki, 1/4 łyżeczki zmielonego kminku, 1 łyżka posiekanej zielonej kolendry, sól, pieprz, tabasco
Przepołowić avocado, wyrzucić pestkę. Miąższ owocowy wyciągnąć z miski i zmiksować ze śmietaną, sokiem z limetki i przyprawami. Dodać soli i pieprzu do smaku.

Ciasto na omlet
500 ml mleka, 3 jajka, 1 szczypta soli, 250g mąki. Wszystkie składniki wrzucić do zbiornika i dobrze wielokrotnie zmiksować za pomocą włącznika chwilowego. Ciasto przed pieczeniem ok. 15 minut zostawić do napęcznienia.

Ciasto mieszane
150 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 140 g cukru, 125 g miękkiej margaryny, 2 jajka, 1/2 paczki cukru waniliowego, 60 ml mleka
Wszystkie składniki wrzucić do miksera, zmiksować na stopniu HOCH, aż ciasto będzie gładkie. Wg życzenia dodać 2-3 łyżeczki kruszonej czekolady, zmielone orzechy, rodzynki lub np. świeżych borówek. Nie miksować więcej.
Piekarnik rozgrzać do 180 °C. Naoliwić małą foremkę do babki piaskowej. Ciasto wlać do foremki na babkę i wyrównać lub wlać do foremek na muffinki. Piec muffinki ok. 15-20 minut, ciasto ok. 30-35 minut. Po upieczeniu wyciągnąć ciasto na sitko i po schłodzeniu udekorować polewą lub cukrem pudrem.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

NOTIZEN

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®